

L'INFLUENCE DU GOUVERNEMENT ET DES CONSOMMATEURS  
DANS LA MODIFICATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE VERS L'ÉCORESPONSABILITÉ

Par  
Élise Légaré-Hains

Essai présenté au Centre universitaire de formation en environnement et développement durable en vue  
de l'obtention du grade de maîtrise en environnement (M. Env.)

Sous la direction d'Alain Webster

MAÎTRISE EN ENVIRONNEMENT  
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Juin 2020

## SOMMAIRE

Mots clés : Industrie alimentaire, système alimentaire, système alimentaire alternatif, durable, gouvernements, consommateurs, consommation responsable, FAO

L'objectif de cet essai est d'analyser l'influence des gouvernements et des consommateurs sur la transformation de l'industrie alimentaire vers un modèle plus écoresponsable. En effet, alors que le système alimentaire actuel entraîne plusieurs externalités sur l'environnement, d'autres systèmes alimentaires alternatifs et plus durables se mettent également en place. Il sera ici question de ce que l'auteur appelle les mécanismes d'influence. Ceux-ci comportent les actions mises en place par le gouvernement à l'échelle nationale et provinciale et par les consommateurs pour influencer l'industrie à développer ces systèmes alimentaires alternatifs. Ces nouveaux systèmes permettent d'alléger les impacts de l'industrie alimentaire sur l'environnement. Suite à une analyse des impacts environnementaux de ces systèmes alimentaires alternatifs, l'auteur a pu recommander des pistes pour optimiser encore davantage ces mécanismes d'influence qui entraîne un changement dans l'industrie alimentaire.

Ces recommandations permettent d'améliorer encore plus ces mécanismes d'influences pour qu'ils engendrent un plus grand impact sur la manière dont l'industrie modifie ses pratiques. Entre autres, le gouvernement se doit d'accorder plus d'importance et de financement pour permettre la réduction de l'utilisation des pesticides et la progression de l'agriculture biologique. Il doit également adapter ses différents messages et programmes de soutien à tout type de citoyen. Il doit faciliter une cohérence entre tous ses mécanismes d'influence et toutes ses parties prenantes et ceux-ci doivent considérer davantage les impacts du système alimentaire sur l'environnement. Pour ce qui est des consommateurs, ils doivent faire de la protéine végétale le centre de leur alimentation, minimiser le gaspillage alimentaire et l'achat d'emballage jetable, acheter local et de saison ainsi que biologique lorsque possible. Aussi, ils se doivent de revendiquer davantage de support du gouvernement et de changement au sein des commerces.

En conclusion, le gouvernement et les consommateurs ont une réelle influence sur l'industrie alimentaire, qui répond la plupart du temps à leurs attentes. Les mécanismes d'influence sont de gros moteurs de changement, et les acteurs doivent continuer de les utiliser pour développer ces systèmes alimentaires alternatifs et durables.

## REMERCIEMENTS

J'aimerais remercier les membres de ma famille qui m'ont toujours encouragée à poursuivre mes études et qui m'ont épaulé tout au long de cette aventure qui relevait parfois de l'épreuve.

Une mention spéciale à mes parents qui font de plus en plus d'efforts allant dans le sens de l'écoresponsabilité et de ma petite sœur qui me donne espoir pour les générations futures.

Merci à toutes mes amies qui sont aussi ma deuxième famille et qui m'ont soutenu tout au long de cette rédaction et bien avant déjà, qui ont su me motiver et me démontrer ce que je suis capable de réaliser. Un merci spécial à mon copain pour sa patience et sa douceur.

Merci à mon directeur d'essai pour ses conseils éclairés et pour avoir partagé sa vision des choses qui m'a inspiré à modifier la mienne, pour le mieux, tout au long de cette rédaction.

## TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION .....	1
1. GOUVERNEMENT .....	5
1.1 Problématique .....	5
1.2 Dispositifs d'influence.....	8
1.2.1 Le Guide alimentaire canadien.....	8
1.2.2 Les différentes politiques alimentaires .....	10
1.2.3 Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ...	12
1.2.4 Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable .....	13
1.2.5 Investissements gouvernementaux en entreprises .....	15
1.2.6 Conseils aux citoyens.....	16
1.3 Impacts .....	17
1.3.1 Le Guide Alimentaire canadien .....	17
1.3.2 Les différentes politiques alimentaires .....	18
1.3.3 Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec ...	20
1.3.4 Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable .....	21
1.3.5 Investissements gouvernementaux en entreprises .....	22
1.3.6 Conseils aux citoyens.....	23
2. CONSOMMATEURS .....	25
2.1 Problématique .....	25
2.2 Dispositifs d'influence.....	30
2.2.1 Végétarisme et véganisme .....	30
2.2.2 Zéro déchet et réemploi alimentaire .....	32
2.2.3 Achat local .....	34

2.2.4	Agriculture biologique .....	34
2.3	Impacts .....	36
2.3.1	Végétarisme et végétalisme .....	37
2.3.2	Zéro déchet et réemploi alimentaire .....	39
2.3.4	Achat Local .....	41
2.3.3	Agriculture Biologique .....	44
3.	INTERRELATIONS ENTRE LES ACTEURS .....	46
3.1	Les organismes sans but lucratifs et groupes de défense de l'environnement .....	46
3.2	Les médias .....	49
4.	IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT .....	51
4.1	Végétarisme et véganisme .....	51
4.2	Gaspillage alimentaire .....	54
4.3	Emballage alimentaire .....	57
4.4	Achat local, circuits de proximité et circuits courts.....	59
4.5	Agriculture biologique .....	63
5.	RECOMMANDATIONS .....	67
5.1	Le gouvernement.....	67
5.1.1	Le guide alimentaire canadien .....	67
5.1.2	Les différentes politiques alimentaires et le plan d'action bioalimentaire.....	67
5.1.3	Le MAPAQ.....	70
5.1.4	Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable .....	70
5.1.5	Investissements gouvernementaux en entreprises .....	71
5.1.6	Conseils aux citoyens.....	71
5.2	Consommateurs.....	71
5.2.1	Végétarisme et véganisme .....	72

5.2.2	Zéro déchet et réemploi alimentaire .....	72
5.2.3	Achat local .....	73
5.2.4	Agriculture biologique .....	73
CONCLUSION .....		74
RÉFÉRENCES .....		76

## LISTE DES FIGURES ET TABLEAUX

Figure 1.1	Résultats du sondage de la politique alimentaire .....	6
Figure 1.2	Illustration des nouvelles recommandations du Guide alimentaire canadien .....	9
Figure 2.1	Logos à surveiller pour l'achat de produits locaux et biologiques au Québec .....	35
Figure 2.2	Logo des aliments du Québec.....	42
Figure 4.1	Pertes alimentaires d'après le secteur du SA et le groupe alimentaire .....	55
Figure 4.2	Gaspillage alimentaire au Canada selon le secteur du SA .....	56
Figure 4.3	Émissions de GES selon le secteur du SA et le type d'aliment	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Tableau 2.1	Différents profils de consommateurs .....	26
Tableau 2.2	Historique des fermes d'Équiterre du Réseau des fermiers de famille .....	42
Tableau 2.3	Nombre d'abonnés et de fermes d'Équiterre du Réseau des fermiers de famille ..	43
Tableau 4.1	Comparaison des externalités de l'AB et de l'AC .....	65

## LISTE DES ACRONYMES, DES SYMBOLES ET DES SIGLES

AAC	Ministère de l’Agriculture et de l’Agroalimentaire
AB	Agriculture Biologique
AC	Agriculture Conventionnelle
ACIA	Agence canadienne d’inspection des aliments
ACV	Analyse de cycle de vie
ADEME	Agence de la transition écologique
AVM	Association végétarienne de Montréal
BC	Bureau de la consommation
CAPERN	Commission de l’agriculture, des pêcheries, de l’énergie et des ressources naturelles
CC	Changements climatiques
CFS	Committee on World Food Security
CGMPM	Corporation de Gestion des marchés publics de Montréal
CIHEAM	Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes
CIUSSS	Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l’Île-de-Montréal
COTA	Association pour le commerce des produits biologiques
CPE	Centre de la petite enfance
CPEQ	Conseil Patronal de l’Environnement du Québec
CPQ	Conseil du patronat du Québec
CRAAQ	Centre de référence en agriculture et en agroalimentaire du Québec
DD	Développement Durable
ECCC	Ministère de l’Environnement et Changement climatique Canada



EDSC	Emploi et Développement social Canada
EEQ	Éco Entreprises Québec
FAO	l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'Agriculture
GES	Gaz à effet de serre
INSPQ	Institut national de santé publique du Québec
ISED	Innovation, Science and Economic Development Canada
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MELCC	Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
OGM	Organisme génétiquement modifié
ONU	Organisation des Nations Unies
OQLF	Office québécois de la langue française
OSBL	Organisme sans but lucratif
PETA	People for the Ethical Treatment of Animals
RAD	Réseau pour une alimentation durable
RSE	Responsabilité Sociétale des Entreprises
SA	Système alimentaire
SAA	Système alimentaire alternatif
SAD	Système alimentaire durable
SC	Santé Canada
SFDD	Stratégie fédérale de développement durable
UPA	Union des producteurs agricoles

## INTRODUCTION

La révolution industrielle dans les pays occidentaux a entraîné la modification de plusieurs systèmes d'exploitation et de production. Le système alimentaire n'aura pas fait exception. La population mondiale migrant de plus en plus vers les villes pour trouver du travail, le consommateur d'aujourd'hui doit se procurer sa nourriture en magasin plutôt que directement chez lui avec son élevage et ses récoltes.

Avec une centralisation de la population dans les milieux urbains et une augmentation de la démographie planétaire, le système agroalimentaire mondial a subi un élargissement monumental. De ce fait même, il existe aujourd'hui une relation partielle et éloignée entre le consommateur et la production de ses aliments. Cela modifie et complexifie son rapport à l'alimentation. Par défaut, il y a des conséquences directes sur la manière dont les ressources naturelles sont utilisées pour produire les aliments. Alors que les grandes industries s'emparent du système alimentaire et que les importations et exportations s'accroissent (Équiterre, 2005), le contrôle que nous possédions auparavant sur la production et la transformation de nos aliments diminue.

Les grandes industries de l'alimentation ont basé leur marché sur ce système alimentaire (SA). Le SA dominant au Canada est fondé sur un modèle agricole «industriel, capitaliste et globalisé» (Le Velly, 2017). Ce modèle a comme conséquences plusieurs coûts énergétiques et environnementaux et place maintenant l'agriculteur comme simple instrument de l'industrie alimentaire de masse (Le Velly, 2017). Lorsque l'on recherche une définition du SA, c'est le professeur et spécialiste en économie agroalimentaire Louis Malassis qui est le plus souvent citée. En effet, dans son ouvrage «Nourrir les hommes», paru en 1994, il définit le SA comme étant «l'ensemble d'activités coordonnées qui permet à l'homme de se nourrir» et également «la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et le temps pour obtenir et consommer leur nourriture» (Malassis, 1994). Pour l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), un SA englobe tous les éléments, activités et acteurs qui ensemble permettent la production et la consommation de nourriture ainsi que leurs interrelations (Committee on World Food Security [CFS], 2014).

Ce SA dominant qui a vu le jour pour subvenir à une croissance démographique considérable n'est pas sans conséquence sur l'environnement. La très forte croissance de la production alimentaire mondiale a entraîné plusieurs externalités sur l'environnement. Parmi quelques-unes de ces externalités négatives, on peut parler de l'accaparement des ressources en eau, de la perte de biodiversité, de l'augmentation

constante de la demande en terres cultivables, de la production de déchets, du gaspillage alimentaire, de l'utilisation massive d'intrants chimiques provoquant parfois la contamination du sol et de l'eau, et des changements climatiques (CC) entraînés par la production massive de GES d'origine anthropique, sans parler des conséquences sur la santé des individus (Gaucher, 2019).

Cependant, un désir d'écoresponsabilité est désormais grandissant au sein de la population canadienne. Cela est visible entre autres à travers la modification des entreprises. On peut voir apparaître de plus en plus de ces entreprises offrant des alternatives écoresponsables aux modèles de consommation dominants et qui établissent une marque de commerce et une marge de profit grâce à ces alternatives. On peut entre autres observer la montée de la demande, mais également de l'offre d'approches écoresponsables à travers des initiatives comme la création du site internet [lespagesvertes.ca](http://lespagesvertes.ca), site permettant de rechercher à travers le Canada quelles industries font preuve de mesures écoresponsables selon leur secteur (lespagesvertes, s. d.).

Effectivement, on désire maintenant que le SA se base davantage sur le modèle de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Ce modèle demande que les entreprises, entre autres celles au sein de l'industrie alimentaire, mettent en place des mesures assurant que les principes sociaux, environnementaux et de gouvernance du développement durable soient respectés. On demande aujourd'hui aux entreprises de faire davantage qu'uniquement prodiguer un service ou un produit, mais de le faire également de manière durable et bénéfique pour la population actuelle et pour les générations futures.

Pour M. Graziano da Silva, directeur général de la FAO, « Nous devons modifier notre approche. Il ne s'agit plus seulement de produire plus de nourriture, mais de produire plus de nourriture saine ». Dans ce contexte, comme mentionné dans un article de l'ONU, les :

« modèles agricoles inspirés de la Révolution verte ne sont plus durables, car les systèmes agricoles nécessitant beaucoup d'intrants et de ressources ont permis d'augmenter la production alimentaire, mais en faisant payer un lourd tribut à l'environnement; entraînant la déforestation, des pénuries en eau, l'épuisement des sols et des niveaux élevés de gaz à effet de serre » (Vatsyayana, 2019, 10 juin).

La FAO décrit un système alimentaire durable (SAD) comme étant un système alimentaire qui assure une sécurité et une alimentation pour tous de manière que les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la production et à la sécurité alimentaire ne soient pas compromises

pour les générations futures (FAO, s. d.a). On peut ici noter que la définition se veut une suite logique du concept et des principes centraux du développement durable (DD).

Ce SAD décrit par la FAO englobe des systèmes alimentaires alternatifs (SAA). Les SAA ont été mis en place dans le but de donner d'autres options de production et de consommation au modèle dominant. Plusieurs SAA sont déjà présents au Canada et une certaine partie de la population a déjà intégré, partiellement ou totalement, ces nouvelles façons de répondre à leurs besoins alimentaires. Les exemples sont nombreux et cet essai traite des approches les plus répandues soient : le régime végétarien et végétalien, les circuits courts et de proximité, l'achat de produits en vrac dans le but de réduire sa production de déchet et la priorisation pour les produits biologiques.

Il faut préciser que le SAA n'est pas nécessairement complètement indépendant du SA dominant. Toutefois, ce qui regroupe tous les types de SAA est la réalisation d'une promesse de différence. Cela est applicable à une promesse d'une organisation de la production, de la commercialisation et de la consommation différente, mais aussi de la promesse de bénéfices engendrés par les SAA. Par exemple, un régime alimentaire basé sur la consommation de produits biologiques propose une production exempte de pesticides, additifs et engrais chimiques. Elle promet des bénéfices sur la santé de l'individu et un moindre impact des récoltes sur l'environnement.

Les SAA sont une des réponses à la catastrophe climatique à laquelle une grande partie de la population est aujourd'hui conscientisée. Elles regroupent les types de consommations alternatives au modèle dominant, qui sont pratiquées dans le but de réduire son empreinte environnementale (Deverre et Lamine, 2010).

Dans cet essai, l'auteur analyse le pouvoir d'influence que différents acteurs de la société canadienne possèdent dans cette modification de l'industrie alimentaire. L'analyse se concentre sur le rôle des gouvernements et des consommateurs en expliquant comment leurs dispositifs d'influence amènent à la création de SAA. Un dispositif d'influence représente pour l'auteur tous outils ou actions utilisés par les acteurs et qui amène des modifications dans les pratiques de l'industrie, mais qui ne sont pas compris dans une démarche législative.

Après avoir présenté la problématique propre à chacun des deux acteurs et leurs liens avec l'industrie alimentaire, l'auteur présentera différents mécanismes d'influences ainsi que les différents impacts qu'ils ont engendrés sur l'industrie et sur le SA. Pour le gouvernement, il sera question du Guide alimentaire canadien, des différentes politiques alimentaires, du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), des stratégies et plans d'action sur les CC et le DD, des investissements gouvernementaux en entreprises et des conseils aux citoyens. Pour les consommateurs, l'auteur abordera : le végétarisme et le véganisme, le zéro déchet et le réemploi alimentaire, l'achat local et l'agriculture biologique.

Par la suite, il sera également question des interrelations entre les acteurs et d'autres acteurs sous-jacents, c'est-à-dire les médias et les organismes sans but lucratif (OSBL). Les impacts environnementaux de la mise en place de ces SAA seront ensuite présentés. Finalement, l'auteur conclura avec des recommandations pour contrer les lacunes existantes dans la modification de l'industrie alimentaire.

## **1. GOUVERNEMENT**

Le présent chapitre traite du rôle du gouvernement dans la modification de l'industrie alimentaire. Le chapitre commencera par une mise en contexte introduisant la problématique engendrée par l'influence du gouvernement dans la modification de l'industrie alimentaire. Par la suite, les différents dispositifs d'influence favorisant une industrie alimentaire plus écoresponsable seront exposés dans l'ordre suivant : le Guide alimentaire canadien, les politiques alimentaires provinciales et fédérales, le MAPAQ, les stratégies et plans d'action sur les CC et le DD, les investissements gouvernementaux en entreprises et les conseils aux citoyens. Les différents impacts de ces dispositifs seront ensuite analysés.

### **1.1 Problématique**

Tout d'abord, lorsqu'il est question de la modification de l'industrie alimentaire, il est pertinent de se questionner sur la position de notre gouvernement sur l'alimentation de ses citoyens. Lorsque l'on circule sur le site du Gouvernement du Canada, la section consacrée aux «Aliments et nutrition» permet de constater que l'emphase est surtout mise sur la santé des citoyens, particulièrement à travers la salubrité des aliments. Cette approche du gouvernement par rapport à la nutrition se déploie par l'intermédiaire de Santé Canada. Le gouvernement décrit son rôle comme étant celui «d'aider les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur santé, tout en respectant les choix individuels et les circonstances» (Santé Canada [SC], 2014). Si les manières de faire se sont modifiées à travers les années, la principale préoccupation du gouvernement du Canada quant à l'alimentation des citoyens a toujours été d'assurer la santé de ceux-ci en orientant leur consommation vers la sélection d'aliments sains et salubres (SC, 2019a).

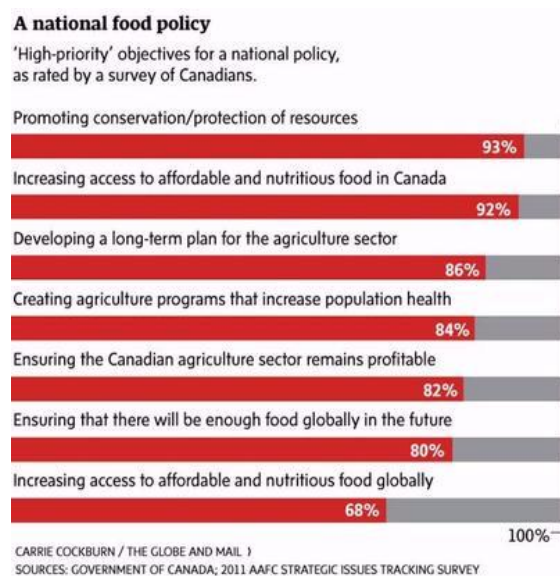
On peut dès lors se demander qui assure que notre SA adhère à des mesures d'écoresponsabilité. En effet, quels types de dispositifs les gouvernements canadien et québécois mettent-ils en place pour encourager la modification des pratiques de l'industrie alimentaire, mais également le choix des consommateurs? Comme il sera abordé plus loin dans ce chapitre, plusieurs paliers gouvernementaux abordent la question de l'écoresponsabilité du système alimentaire sans toutefois en faire une priorité. Cette idée est plutôt diluée à travers plusieurs autres, par exemple dans les différentes politiques gouvernementales.

Où en est donc la problématique de l'écoresponsabilité de notre SA du point de vue gouvernemental? Disons qu'avant 2018, l'absence d'une politique alimentaire au Canada et au Québec complexifiait la réponse à cette question. Or, depuis les dernières années, celles-ci sont tranquillement mises en place à

travers le pays et dans la province. Les détails quant à ces deux politiques alimentaires seront vus plus en détail dans la section sur les dispositifs d'influence du gouvernement.

C'est suite à la création d'une politique alimentaire populaire en 2011 par l'organisme canadien Réseau pour une alimentation durable (RAD) que le gouvernement entamera une consultation publique en vue de la création de la politique alimentaire nationale (RAD, 2011).

Les priorités des citoyens ont pu être mises de l'avant suite à un sondage du gouvernement. Voici le tableau résumant celles-ci.



**Figure 1.1 Résultats du sondage de la politique alimentaire** (tiré de : Hui, 2016, 23 octobre)

Les deux points mis de l'avant par les citoyens sont l'importance de conserver et protéger les ressources ainsi que de faciliter l'accès à une alimentation abordable et nourrissante. On peut constater que les citoyens ont à cœur d'entendre davantage parler d'écoresponsabilité et de développement durable au sein de leur système alimentaire. Il devient donc pertinent de concrétiser ces besoins à travers une politique alimentaire gouvernementale.

Les deux politiques alimentaires mises en place seront abordées plus loin dans les mécanismes d'influence gouvernementaux. Il faut toutefois souligner que celles-ci ont été élaborées dans le but de compléter tout autre programme gouvernemental qui était déjà présent, entre autres la «Stratégie de Santé Canada en matière de Saine Alimentation» ou «la Stratégie canadienne de réduction de la pauvreté» (Ministère de

l'Agriculture et de l'Agroalimentaire [AAC], (s. d.). Le travail du RAD a poussé le gouvernement à créer un outil qui permettra d'englober davantage toutes les autres mesures gouvernementales alimentaires et de diriger le SA vers des mesures plus durables.

De façon générale, le gouvernement se fait peu interventionniste au niveau de la responsabilité sociale des entreprises, notamment en alimentation. Toutefois, des recommandations du gouvernement sont disponibles pour toute entreprise désirant s'orienter vers des pratiques responsables en entreprises. Il existe également au Québec des organismes qui font la promotion des stratégies de développement durable en entreprise comme le Conseil Patronal de l'Environnement du Québec (CPEQ) (CPEQ, s. d.). Le gouvernement du Canada fait également la promotion de ces stratégies et déclare s'attendre à ce que les entreprises adoptent des mesures de responsabilités sociales à l'échelle nationale et à l'étranger (Ressources naturelles Canada, s. d.).

Pour ce qui est des mesures mises en place par le gouvernement au niveau de la réglementation et des lois, le sujet ne sera que très brièvement abordé dans cet essai. L'intérêt étant plutôt dirigé sur ce qui amène une transformation graduelle et plus indirectement que ce qui est contrôlé par la législation.

Le gouvernement du Canada a sanctionné depuis 2008 la Loi fédérale sur le développement durable qui exige la mise en place d'une stratégie fédérale de développement durable. Elle exige également l'élaboration d'objectifs ayant comme cibles de rendre le processus décisionnel en matière d'environnement plus transparent et efficace tout en étant encadrés par la loi parlementaire (Loi fédérale sur le développement durable). Au Québec, le gouvernement a quant à lui adopté la Loi sur le développement durable en 2006 et sa première stratégie en 2008. Un deuxième plan d'action de développement durable est présentement en cours, il sera davantage abordé dans les mécanismes d'influence (MAPAQ, 2018).

Le MAPAQ se charge présentement des lois et règlements permettant un encadrement au niveau des pratiques de l'agriculture, en amont du SA québécois. Pourtant, malgré les interdictions et les balises imposées par le cadre législatif, certaines lacunes perdurent au niveau de pratiques dites durables. Beaucoup de pratiques durables sont suggérées et peu imposées, restant sur une base volontaire. Une page complète donnant accès à de l'information sur l'agroenvironnement est disponible sur le site du



MAPAQ. Les outils sont donc existant pour les agriculteurs, mais non pas imposés et restent des suggestions de pratiques volontaires (MAPAQ, 2019).

Dès lors, l’auteur s’intéresse à l’influence que possède les différentes recommandations et lignes directrices proposées par l’État par rapport aux pratiques souhaitables au sein du SA. Contrairement à des mesures mises en place par les gouvernements au niveau de la réglementation et des lois qui définissent et imposent les transformations par une approche dite de « *command and control* », cet essai s’intéresse à ce qui amène une transformation graduelle et plus indirecte de ce système alimentaire. De quelle manière tous ces préceptes au changement portent-ils l’industrie alimentaire à se modifier et quelle est l’influence de ces dispositifs d’influence? C’est ce dont il sera question dans les prochaines sections.

## **1.2 Dispositifs d’influence**

### **1.2.1 Le Guide alimentaire canadien**

Le Guide alimentaire canadien est un outil puissant que possède le gouvernement lorsqu’il est question d’influencer le SA canadien. Celui paru en 2019 était grandement attendu. En effet, le précédent étant en place depuis plus d’une décennie, il paraissait maintenant désuet. Plusieurs changements ont été apportés à ce nouveau guide. Ces changements sont fondés sur trois principales sources d’informations. La première regroupe les fondements scientifiques : cela comprend entre autres les apports insuffisants ou excessifs et les liens entre la santé et la nutrition. Le contexte canadien est également pris en compte, on étudie les caractéristiques des citoyens canadiens par rapport à leurs habitudes alimentaires. Finalement, on révisé les recommandations existantes dans le but de comprendre comment les intermédiaires les comprennent et les acceptent pour y apporter des modifications au besoin (SC, 2015).

Comme nous pouvons l’observer dans la prochaine figure, la priorité est donnée aux fruits et légumes avec la moitié de l’assiette consacrée à ceux-ci. Cela vient appuyer la recommandation d’en consommer en abondance. Un quart de l’assiette est consacrée à la consommation d’aliments protéinés et on peut observer plusieurs alternatives à la viande et presque pas de produits laitiers. Finalement, on conseille des aliments à grains entiers pour le groupe alimentaire des céréales.



**Figure 1.2 Illustration des nouvelles recommandations du Guide alimentaire canadien** (tiré de : SC, 2019b)

Plusieurs conseils en lien avec la manière de consommer sont également proposés. On recommande d'accorder plus d'attention à ses habitudes alimentaires, par exemple à ce que l'on consomme, mais aussi à quel moment, à quel endroit, à la quantité, etc. Une autre recommandation propose de cuisiner plus souvent dans le but d'avoir un meilleur contrôle sur ce qui apparaît dans les différents repas, de consommer des aliments plus sains et surtout moins transformés. Une précision est donnée quant aux protéines, on rappelle encore de prioriser ceux d'origine végétale. On conseille de prendre le temps de savourer ses aliments et de prendre ses repas en bonne compagnie (SC, 2019b).

Lors de la sélection de ses aliments en commerce, on recommande de bien consulter les étiquettes des aliments afin de faire des choix éclairés par rapport à leur composition. Il est également recommandé d'éviter les aliments hautement transformés qui sont composés de davantage de sodium, de sucres et de gras saturés. Finalement, on demande aux consommateurs de faire preuve de vigilance face au marketing alimentaire et de l'influence que celui-ci peut avoir sur la sélection de certains produits (SC, 2019b).

Le guide alimentaire canadien est considéré par les intervenants, comme les nutritionnistes, comme étant une source de recommandations fiables. Il est un outil grandement utilisé à travers le milieu de la santé comme source de référence de qualité quand il s'agit de conseiller un tiers en matière de nutrition et de

santé. Le guide est également utilisé comme point de départ des politiques alimentaires. C'est un guide qui, sans en avoir le mandat, vient influencer les pratiques écoresponsables en alimentation en donnant la priorité à la consommation de fruits et légumes (SC, 2019b).

### **1.2.2 Les différentes politiques alimentaires**

Les politiques alimentaires sont une autre forme de mécanisme d'influence qu'utilisent les gouvernements pour tenter d'établir des balises de changement, entre autres au niveau des pratiques reliées à l'alimentation. Ces politiques permettent de mettre en place des contributions entre les acteurs et de les mobiliser vers des objectifs communs. Cela permet aussi une coordination interministérielle et la constitution d'un cadre financier (MAPAQ, 2020).

#### **Québec**

La première politique alimentaire à l'échelle du Québec a été lancée sous le gouvernement Couillard au printemps 2018 puis reprise par le gouvernement Legault en 2020. Depuis peu, un premier plan d'action a été publié pour concrétiser la politique bioalimentaire élaborée par le gouvernement Couillard. Si la formulation de cette politique s'est un peu modifiée pour la production du plan d'action, les grandes lignes ainsi que les objectifs restent sensiblement les mêmes. Avec ce plan d'action nouvellement édité en 2020 et qui couvre la période de 2018 à 2023, le Premier ministre espère encourager le développement économique à travers le secteur bioalimentaire en travaillant sur divers enjeux comme l'environnement, l'occupation et la vitalité du territoire et la santé de la population. Tout cela en mobilisant plusieurs acteurs au sein de l'industrie et du gouvernement. Cette politique bioalimentaire bénéficie d'un budget de près d'un milliard de dollars par année durant cinq ans (MAPAQ, 2020).

Plusieurs rencontres préparatoires auxquelles participaient des consommateurs, des agriculteurs, des représentants de la vente au détail, du milieu de la restauration, etc. ont été faites en amont de la politique. Une plateforme web dédiée au Sommet sur l'alimentation de 2017 a aussi été créée et des rencontres effectuées entre le MAPAQ et différents acteurs du milieu. Le Sommet sur l'alimentation, regroupant plus de 200 personnes du secteur alimentaire, a aussi permis de recueillir des informations. Pour que cette politique puisse faire preuve d'efficacité, il est souligné que tous les acteurs politiques devront travailler avec cohérence et synergie afin d'appuyer les parties prenantes du secteur alimentaire, du producteur au consommateur (MAPAQ, 2020).

Sur les sept cibles de la politique bioalimentaire, trois sont orientées sur le développement du marché alimentaire, deux sur des aspects d'écoresponsabilité et une sur la santé des consommateurs. Pour ce qui est des deux comportant des aspects d'écoresponsabilité, il y a celui de doubler la superficie de production biologique, d'augmenter la part de produits aquatiques écocertifiés et d'augmenter la part des entreprises ayant intégré des pratiques d'affaires écoresponsables (MAPAQ, 2020).

La création d'un plan d'action permet de concrétiser les démarches à mettre en place pour atteindre ces cibles. Il se divise entre diverses actions qui seraient mises en place pour accroître la prospérité du marché bioalimentaire en assurant la communication de qualité entre les acteurs (autant consommateurs et producteurs qu'avec le gouvernement, au niveau provincial, mais aussi international) et des produits de qualité, desquels nous pouvons être fiers (MAPAQ, 2020).

Certains objectifs se concentrent sur l'implantation de pratiques d'affaires responsables ainsi que sur des approches qui protègent la santé et l'environnement. C'est ce dernier objectif qui se concentre le plus sur des pratiques écoresponsables, avec des pistes de travail reliées à la réduction des GES, une meilleure efficacité énergétique, la croissance du secteur biologique, la réduction des risques associés aux pesticides, la réduction du gaspillage alimentaire et l'encouragement de l'économie circulaire (MAPAQ, 2020).

Il faut mentionner que si certains aspects de cette politique présentent des actions nécessaires pour que l'écoresponsabilité du secteur se développe, c'est surtout l'expansion économique qui est au centre de la politique bioalimentaire.

## **Canada**

La mise en place de la politique alimentaire fait suite à un rapport du RAD. Celle-ci sera mise en place sur cinq ans et bénéficiera d'un budget de 134 millions de dollars (AAC, s. d.). La consultation qui a précédé la création de la politique a engendré la participation de plus de 45 000 Canadiens. L'investissement de plusieurs millions de dollars servira à remplir la vision qui suit :

«Toutes personnes vivant au Canada ont accès à une quantité suffisante d'aliments salubres, nutritifs et culturellement diversifiés. Le système alimentaire du Canada est résilient et innovateur, protège notre environnement et soutient notre économie.» (AAC, s. d.).

Le budget de la politique sera divisé comme ceci : 50 millions iront dans les fonds des infrastructures alimentaires locales dans le but d'appuyer la mise en place de projets au sein de la communauté, par exemple avec la construction de serres, l'élaboration de banques alimentaires, etc. Il y aura également 15 millions de dollars dédiés aux fonds des initiatives pour les communautés nordiques isolées dans le but d'améliorer les conditions d'approvisionnement alimentaire dans le nord du Canada. Il y aura aussi 25 millions de dollars consacrés à la campagne «Acheter Canadien». Ce programme permettra de valoriser les aliments agricoles locaux. Dans le but de s'accorder aux objectifs de développement durable des Nations Unies, 26,3 millions de dollars vont être accordés dans le but de réduire le gaspillage alimentaire. Cela se fera dans les secteurs de la transformation des aliments, de la vente au détail et des services alimentaires. Le gouvernement promet également de faire preuve d'initiative en réduisant ses propres déchets alimentaires. Un budget de 24,4 millions servira à s'attaquer à la fraude alimentaire dont les consommateurs peuvent être victimes, entre autres à travers l'étiquetage trompeur ou la fausse représentation des produits alimentaires (AAC, s. d).

### **1.2.3 Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec**

Le MAPAQ a la responsabilité gouvernementale du développement du secteur bioalimentaire à l'échelle de la province (MAPAQ, s. d.a). C'est donc lui qui est chargé de coordonner toutes les activités reliées au SA québécois, que ce soit au niveau de la production, de la transformation ou de la distribution des aliments. Le MAPAQ est un dispositif d'influence produisant lui-même différents sous-dispositifs qui régissent le SA. C'est d'ailleurs ce ministère qui doit mettre en place la politique bioalimentaire québécoise présentée plus haut.

La mission du MAPAQ est formulée comme ceci : «Favoriser la prospérité du secteur bioalimentaire et veiller à la qualité des aliments dans une perspective de développement durable.» (MAPAQ, s. d.a). Le ministère se présente avant tout comme étant un meneur et un partenaire dans l'essor et la réussite de l'industrie alimentaire québécoise. Les mandats tournent également beaucoup autour du contrôle de la salubrité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire dans le but d'assurer la sécurité des consommateurs.

Lorsque l'on circule sur le site internet du MAPAQ, l'emphasis est particulièrement mise sur la sécurité alimentaire ainsi que sur les accomplissements du secteur bioalimentaire. On peut toutefois y trouver une page dédiée à l'agroenvironnement. L'agroenvironnement se décrit comme étant «un milieu dans lequel

on pratique des activités agricoles en étant soucieux du respect et de la protection des écosystèmes qui le constituent.» (MAPAQ, 2019). Il est bien précisé que cela doit se faire sans limiter le potentiel de production, défi auquel sont exposées plusieurs entreprises agricoles et agroalimentaires actuelles. Les solutions proposées par le MAPAQ pour contrer les effets de l'intensification de la production agricole sont centrées sur l'avancement de la technologie agricole et de la science de l'agroenvironnement. Le MAPAQ et ses experts offrent des mesures de soutien aux producteurs agricoles et certains outils pour aider ceux-ci à se conformer aux orientations agroenvironnementales. Celles-ci renvoient entre autres au Plan d'action 2013-2020 sur les CC qui sera abordé à l'instant comme étant un autre mécanisme d'influence du gouvernement.

#### **1.2.4 Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable**

##### **Le Québec en action vers 2020**

Un plan d'action sur les CC, «Le Québec en action vers 2020» a été publié en 2013. Celui-ci comporte les objectifs de la phase 1 qui ont surtout été élaborés en vue de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) de la province (Ministère de l'Environnement et Lutte contre les Changements Climatiques [MELCC], 2012). Selon le bilan parut en 2018, le MELCC rapportait qu'en 2016, 9,6% des émissions de GES provenaient du secteur agricole québécois, principalement de la digestion des animaux, de la gestion de leur lisier et des sols agricoles (MELCC, 2018a).

Rien de nouveau dans ce plan d'action au niveau du SAD. L'agriculture est avant tout présentée comme assurant la sécurité alimentaire des citoyens et sa majeure contribution au système économique québécois est mise de l'avant. Des suggestions sont quand même formulées quant à la gestion des cultures, des élevages et des sols, par exemple par rapport à la surutilisation d'engrais minéraux azotés ou de la contamination des eaux souterraines. L'accent est principalement mis sur la réduction des émissions de GES (MELCC, 2012).

##### **Plan d'action de développement durable du MELCC**

Ce plan d'action prenant place de 2015 à 2020 regroupe 29 actions s'appuyant sur la «Stratégie gouvernementale en DD» (MELCC, 2018b). Certaines actions du plan peuvent contribuer directement ou indirectement à la modification de l'industrie vers un SAD.

La 15<sup>e</sup> action veut tenter d'inciter les entreprises québécoises à prendre davantage de mesures écoresponsables. Pour cela, le Ministère veut faire profiter les entreprises de son expertise pour les épauler dans l'amélioration de leur performance environnementale (MELCC, 2018b).

La 16<sup>e</sup> action incite le gouvernement à prendre des mesures pour appuyer l'économie circulaire. Cette action vise particulièrement le développement de l'écologie industrielle pour tenter de désolidariser le lien entre la performance économique et la consommation de ressources.

L'action suivante vise à encourager une utilisation optimale de l'écofiscalité par le gouvernement. Cela dans le but de stimuler une économie «prospère, durable, verte et responsable» (MELCC, 2018b). Le gouvernement pourra ainsi mettre en place davantage de mesures incitatives ou punitives encourageant un comportement écoresponsable. La 20<sup>e</sup> action veut instaurer des mesures pour limiter le gaspillage alimentaire (MELCC, 2018b).

Finalement, la 21<sup>e</sup> action vise à améliorer les dispositifs éducatifs sur la consommation responsable et leur accessibilité au consommateur. Si les consommateurs font par eux-mêmes des choix de plus en plus écoresponsables, le Ministère veut augmenter le soutien disponible pour faciliter l'adoption de ces types de comportements. La modification du SA n'est pas un point central de ce plan d'action. Il reste vague quant à son application au cas de l'industrie alimentaire et ne s'y attarde pas spécifiquement (MELCC, 2018b).

### **La Stratégie fédérale de développement durable**

Le Canada en est à sa quatrième stratégie pour le développement durable. La «Stratégie fédérale de développement durable» (SFDD) propose 13 objectifs, dont un est centré sur l'alimentation durable (Ministère de l'Environnement et Changement climatique Canada [ECCC], 2016). L'objectif est présenté comme ceci : «L'innovation et la créativité contribuent à un secteur agricole et à une économie alimentaire dominants au niveau mondial pour tous les Canadiens» (ECCC, 2016). L'accent est avant tout mis sur la performance du milieu bioagricole canadien grâce à de nouvelles technologies et façons de faire.

Lors d'une lecture plus poussée de l'objectif, on remarque que l'alimentation durable consiste principalement à assurer «l'approvisionnement en aliments sûrs, durables et sécuritaires» et s'assurer de la pérennité de notre SA, celui-ci représentant un apport considérable de l'économie canadienne (ECCC,

2016). La protection des ressources, de la qualité du sol en passant par les ressources en eau, est surtout présentée d'un point de vue utilitaire, puisque cette protection assure la sécurité alimentaire pour tous et un SA lucratif et durable. Des cibles sont toutefois tournées vers l'agriculture durable et l'aquaculture durable, encourageant la mise en place de mesures minimisant les impacts négatifs du SA canadien sur l'environnement.

### **1.2.5 Investissements gouvernementaux en entreprises**

Un des mécanismes d'influence les plus conséquents que peut effectuer le gouvernement est à travers les investissements et subventions gouvernementales.

Il existe notamment un programme nommé les «Super-Grappes», avec lequel le gouvernement du Canada veut octroyer un investissement de près de 950 millions de dollars dans différentes entreprises qui on sue se démarquer par rapport à leurs idées innovantes et ambitieuses. Celles-ci nécessitent du financement qui permettrait la création d'emplois au pays et amènerait des retombées économiques importantes au niveau national (*Innovation, Science and Economic Development Canada* [ISED], s. d.).

Un grand gagnant de ce programme d'investissement est le *Protein Industries Supercluster*, implanté dans les Prairies canadiennes. Cet investissement permet entre autres de développer l'industrie des cultures canadiennes, afin de répondre à la demande croissante de produits végétaux alternatifs à la viande et à la création de nouveaux types d'aliments. Avec cet investissement, le gouvernement espère que cette industrie « (...) *will make Canada a leading source for plant proteins and, ultimately, feed the world.* » (ISED, s. d.). Le gouvernement espère aussi obtenir un retour d'investissement de 4,5 milliards de dollars sur dix ans et à la création de plus de 4 500 emplois (ISED, s. d.).

Certains investissements gouvernementaux ont lieu sur une plus petite échelle, par exemple ceux provenant du MAPAQ. Il en existe plusieurs souhaitant faire avancer l'industrie alimentaire locale, comme le programme «Alimentation Santé» ou celui d'«Innov'Action agroalimentaire». Ceux-ci visent principalement à ce que l'industrie alimentaire locale se développe de manière rentable et efficiente. D'autres programmes de subventions pour les industries souhaitant intégrer les principes de développement durable ont aussi eu lieu (Emploi et Développement social Canada [EDSC], 2019). Au niveau des pratiques écoresponsables du secteur agricole, il existe des programmes du MAPAQ comme le



«Programme d'appui en agroenvironnement» (Prime-Vert) ou le «Programme à la conversion à l'agriculture biologique» (Union des producteurs agricoles [UPA], 2019).

Toutefois, la majorité des nombreux programmes de subventions ont comme but principal d'aider les entreprises alimentaires locales à développer ou maintenir une compétitivité sur le marché. Si l'on regarde sur le site du MAPAQ, il existe amplement de soutien financier pour les entreprises travaillant dans le secteur des abattoirs, des appellations réservées, de l'exportation, etc.

### **1.2.6 Conseils aux citoyens**

Les gouvernements mettent à la disposition des citoyens des conseils leur permettant d'agir contre les changements climatiques et d'adopter des habitudes de vie plus écoresponsables. Ces conseils ont des répercussions sur les habitudes des citoyens, qui viendront ensuite possiblement modifier leurs pratiques de consommation. Cela viendra également modifier la manière dont l'industrie alimentaire doit répondre à ces nouvelles pratiques de consommation. L'interrelation entre les acteurs sera davantage abordée dans un prochain chapitre. Il est néanmoins pertinent de souligner que les différents gouvernements souhaitent mettre à la disposition des citoyens certains conseils quant aux manières d'adopter un régime de vie qui amoindrit notre impact sur l'environnement.

Sur le site du gouvernement du Canada, il existe un guide regroupant des conseils pour un mode de vie écologique s'adressant particulièrement aux consommateurs. Plusieurs conseils liés à l'alimentation sont donnés. Par exemple, des conseils quant aux manières de réduire la surconsommation entraînant le gaspillage alimentaire ou encore comment et pourquoi accorder davantage d'attention à l'emballage des produits. On s'intéresse aussi à la vie quotidienne des consommateurs, en les encourageant à cultiver des fruits et légumes, à mieux planifier ses repas et à réfléchir à la distance parcourue par les aliments (Le Bureau de la consommation [BC], s. d.).

Lors de la campagne «Faisons-le pour eux», le gouvernement du Québec proposait quelques changements orientant le citoyen vers des comportements écoresponsables. Lors de la campagne, les informations circulant sur internet allaient de pair avec la campagne d'informations du gouvernement sur les changements climatiques. Le gouvernement souhaitait mobiliser les citoyens et leur démontrer de quelle manière ils ont le pouvoir de changer l'avenir des générations futures. Alors que cette campagne jouait sur la sensibilité des citoyens afin de les mobiliser à agir pour les générations futures, elle laissait aussi

paraître les efforts déjà mis en place par le gouvernement. Pour ce qui est des différents conseils donnés aux citoyens, on parlait de consommer des produits locaux, mais cela est tout ce qui se rapporte à la consommation alimentaire. Puisque l'on parlait de changements climatiques, le gouvernement du Québec décida de plutôt centrer ses recommandations sur les modes de transports. Plus d'attention aurait bien sûr pu être donnée aux répercussions climatiques causées par notre SA, mais ce n'est pas le cas (MELCC, 2015). Espérons que dans le futur, une campagne de sensibilisation des citoyens quant aux changements climatiques intégrera les impacts du SA également.

### **1.3 Impacts**

Les mécanismes d'influences du gouvernement présentés plus haut sont pratiquement tous très récents. Il est donc plus ardu d'évaluer les impacts concrets qu'ils ont pu avoir juste qu'à maintenant sur le SA québécois. On peut toutefois mettre en évidence certaines lacunes et réussites de ces mécanismes et proposer quelques projections de leurs impacts.

#### **1.3.1 Le Guide Alimentaire canadien**

Pour ce qui est du nouveau guide alimentaire canadien. Le premier point positif pouvant venir modifier notre SA actuel est l'emphasis mise sur des végétaux. Visuellement, il est très clair que juste qu'à la moitié des proportions de nos repas doivent se composer de fruits ou de légumes. De plus, il est nécessaire de souligner qu'une grande partie des aliments qui figurent sur l'illustration du nouveau guide peuvent être achetés de producteurs québécois ou canadiens. Ce sont les fruits et légumes qui poussent ici qui sont mis de l'avant, et non pas ceux qui sont exotiques et dont l'importation demande de considérer l'empreinte carbone. Outre via l'illustration du guide, il est mentionné que les protéines végétales devraient être ce qui est le plus souvent cuisiné, lorsque l'on parle de l'importance de consommer, mais aussi de cuisiner des protéines (SC, 2019b).

On conseille également d'éviter de consommer des aliments ultras transformés et de cuisiner davantage tout en restant prudent quant au marketing alimentaire. Indirectement, le fait de prendre davantage de temps pour choisir ses aliments et les cuisiner a un effet sur les impacts environnementaux du SA canadien. Cela peut en effet enrichir le lien du consommateur à son alimentation et réduire le gaspillage alimentaire. Un chapitre dédié à ce sujet est disponible dans les «Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation», document adressé aux professionnels de la santé et aux responsables des politiques. Lorsqu'un individu améliore ses compétences alimentaires, cela permet de réduire le gaspillage à travers

une meilleure gestion des repas, de l'entreposage des aliments périssables et de l'utilisation des restes de table (SC, 2018).

De plus, dans ce document destiné aux professionnels, un chapitre complet est dédié à l'impact environnemental et on explique que les recommandations qui y sont faites peuvent être également bénéfiques pour l'environnement. On discute des avantages d'un régime contenant plus d'aliments végétaux ainsi que des impacts des différents modes de production, transformation et distribution des aliments et du gaspillage alimentaire (SC, 2018).

Donc, le guide alimentaire canadien de 2019 amène de l'espoir en ce qui concerne la modification du SA canadien vers un modèle plus écoresponsable. Ce guide sera utilisé dans les hôpitaux, les écoles, les centres de la petite enfance (CPE) et auprès des professionnels de la santé (Thorpe, 2019).

Certaines lacunes sont toutefois présentes. Une plus grande place aurait pu être donnée à l'impact de la consommation alimentaire sur l'environnement. Alors que cela est davantage expliqué dans le document des lignes directrices du guide dédié aux professionnels, c'est un point qui reste dans l'ombre dans le guide destiné aux consommateurs. Il aurait été pertinent de profiter du nouveau guide alimentaire pour éduquer le consommateur quant à l'impact de ses choix alimentaires, et cela de manière officielle.

Un autre point qui brille par son absence au sein du guide est la consommation de produits biologiques. On entend de plus en plus parler des impacts de la consommation de pesticides. Pourtant, on n'en fait aucune mention dans le guide.

On peut donc prévoir que le nouveau guide alimentaire de 2019, même s'il y a encore des progrès à faire au niveau de la sensibilisation et de l'éducation du grand public par apport à l'impact de son alimentation sur l'environnement, viendra donner un coup de pouce aux SAA qui tentent de s'instaurer.

### **1.3.2 Les différentes politiques alimentaires**

Les deux points forts de la politique alimentaire québécoise sont l'accent qui est mis sur la consommation d'aliments locaux et l'aide qui sera apportée au déploiement du secteur alimentaire biologique. Il est aussi rassurant de voir que le nouveau premier ministre ait si rapidement repris la politique alimentaire du précédent gouvernement pour l'actualiser et y combiner un plan d'action.

La stratégie bioalimentaire québécoise veut que la consommation de produits locaux devienne facile et accessible à tous et que le secteur se développe sous la bannière de l'aliment certifié biologique. Cela est encourageant quant aux impacts futurs du SA québécois sur l'environnement.

De plus, un des objectifs est directement centré sur la RSE. On veut effectivement renforcer l'implantation de pratiques d'affaires responsables. Pour ce faire, il y aura une augmentation de l'offre d'accompagnement et de service-conseil et l'accent sera mis sur la collaboration interprofessionnelle pour encourager le transfert de connaissances et un effort sera déployé pour soutenir les initiatives en matière de développement durable (MAPAQ, 2020).

Toutefois, certaines critiques ont été faites par rapport à un projet d'étiquetage des produits génétiquement modifiés qui a été abandonné. En effet, alors qu'une demande des consommateurs avait été faite par rapport à celle-ci, ce projet n'apparaît nulle part dans la politique bioalimentaire québécoise (Bérubé, 2018).

Pour ce qui est de la politique alimentaire canadienne «Tout le monde à table» on peut faire plusieurs constats positifs qui risquent d'avoir de bonnes répercussions sur le SA. Une bonne emphase est mise sur le gaspillage alimentaire, avec, rappelons-nous, une bonne partie du budget (26,3 millions de dollars) qui y sera consacré. De plus, il y a également la promesse du gouvernement de travailler à contrer ce problème au sein de sa propre institution.

Un autre point positif de la politique est la partie du budget accordée à développer le marché local, avec le «fond des infrastructures alimentaires locales» et la campagne de promotion «Acheter Canadien». On peut donc espérer une diminution du gaspillage alimentaire dans les années à venir au Canada et une augmentation de l'achat local.

Toutefois, il n'y a toujours pas d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés (OGM) et de mention de gestion des pesticides. Cela peut être une source d'inquiétude quant à la santé et sécurité alimentaire des consommateurs, mais aussi face aux répercussions de ces pratiques sur l'environnement. Il est curieux que dans un climat de controverse, entre autres celles liées à l'utilisation du glyphosate, le gouvernement n'ait pas cru pertinent d'en faire mention dans sa politique alimentaire.

### **1.3.3 Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec**

Le MAPAQ a un rôle de dirigeant sur le SA québécois. C'est lui qui organise toutes les activités reliées à l'alimentation au Québec. Lors du court portrait fait sur le MAPAQ et de son importance en tant que mécanisme d'influence sur l'industrie alimentaire, il n'a été couvert que ce qui est présenté par le ministère lui-même.

Si le MAPAQ obtient quelques bons points comme son appui à l'agroenvironnement et sa filiation avec le Plan d'action sur les changements climatiques, le ministère possède des lacunes qui deviennent inquiétantes lorsque l'on pense à l'influence que celui-ci a sur le SA. Entre autres, par rapport à l'utilisation de pesticides au Québec.

Une commission parlementaire longuement attendue sur les pesticides a finalement été réalisée en 2019. Celle-ci a vu le jour suite à l'enjeu très médiatisé à l'automne 2019 à la suite des dénonciations de l'agronome Louis Robert. Celles-ci portaient sur l'ingérence des pesticides au Québec et avaient entraîné son renvoi du MAPAQ (Crête, 2019, 20 septembre). Les recommandations quant à cette enquête sont parues en février 2020. On conseille tout d'abord une réduction de l'usage des pesticides, et ce de façon prioritaire. Il est également recommandé d'effectuer des études plus poussées sur les effets des pesticides, de conseiller davantage les agriculteurs quant à l'utilisation de ceux-ci, etc. (Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles [CAPERN], 2020). Depuis, l'agronome Louis Robert a pu réintégrer son poste au MAPAQ et faire part de son témoignage lors des travaux de l'enquête de la commission (Crête, 2019, 20 septembre).

On a donc pu s'inquiéter d'une certaine transparence au sein du MAPAQ. Cela est d'autant plus inquiétant lorsque l'on dénote l'absence de signalements face à la consommation de pesticides dans le guide alimentaire et dans les politiques alimentaires gouvernementales. Toutefois, des actions sont prises pour exprimer un mécontentement au sein de la gestion actuelle des pesticides.

Il n'est plus méconnu que les pesticides auraient des conséquences sur le maintien des écosystèmes et que le risque de prise de contrôle de l'industrie des pesticides sur l'agriculture est élevé. Des mesures devront être prises dans le milieu agricole pour trouver un équilibre.

#### **1.3.4 Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable**

Lors de la lecture des différentes stratégies et plans d'action québécois et canadiens sur les changements climatiques et sur le développement durable, on reconnaît plusieurs points similaires aux politiques alimentaires. Il va sans dire que celles-ci se sont probablement inspirées de différents objectifs pour mettre en place leur politique.

Pour ce qui est du Plan d'action sur les changements climatiques du Québec, on sait avec le bilan de mi-parcours paru en 2018 que le Québec a réussi à atteindre une réduction de 9% de ses émissions depuis 1990 (MELCC, 2018a). Certains constats ont été faits par rapport au secteur agricole. Entre autres, il n'y a eu aucune réduction d'émission de GES de la part de ce secteur en date du 31 mars 2016, soit trois ans après le début du plan d'action. Cela est entre autres justifié par divers facteurs :

«nombre limité de solutions de réduction éprouvées et rentables, complexité et coûts de mise en œuvre sur des fermes de petite taille, défis associés à la quantification des émissions de GES et à la pérennité des réductions d'émissions, etc.» (MELCC, 2018a).

Davantage de recherche s'avère nécessaire, mais aussi de sensibilisation et d'accompagnement des agriculteurs. Il existe pour le moment un seul programme appuyant la réduction de GES dans le secteur agricole, il s'agit du programme «Prime-Vert» du MAPAQ (MAPAQ, s. d.b). C'est un programme important, mais qui a un faible potentiel de réduction des émissions de GES. Il y a un manque d'intégration dans les politiques gouvernementales visant le secteur agricole par rapport aux changements climatiques. Ce manque de programmes d'appui fait que les agriculteurs ne sont pas suffisamment sensibilisés, éduqués et accompagnés. L'agriculture doit avant tout être repensée de manière durable pour en assurer la pérennité et la prospérité.

Le plan d'action du MELCC est celui qui propose le plus de solutions à différentes échelles, autant auprès des entreprises en les encourageant à adopter des comportements écoresponsables propres à la RSE, mais aussi en éduquant davantage le consommateur. Cela incite le consommateur à intégrer davantage de pratiques écoresponsables à son quotidien.

Que pouvons-nous attendre par rapport au développement d'un SAD selon la «Stratégie fédérale de développement durable»? D'après le rapport publié en 2018, la réalisation des objectifs est «en cours,

sur la bonne voie». Objectifs mis en place, rappelons-le, dans le but de nourrir les Canadiens et de créer des emplois (ECCC, 2018). Les objectifs sont ceux-ci :

- En approuvant la «Stratégie sur la santé des végétaux et des animaux pour le Canada», le ministre fédéral assure la santé des Canadiens à travers un approvisionnement sécuritaire en aliments exempts de risques liés aux ravageurs, aux maladies ou autres dangers.
- L'aquaculture devra d'ici 2020 être gérée selon la science pour favoriser l'utilisation durable des ressources aquatiques dans le but d'assurer la protection de la biodiversité
- Les pratiques reliées à une gestion bénéfique des agriculteurs ont augmenté durant la période de 2016-2017
- Il y a une stabilité ou une amélioration de la biodiversité et de la gestion de la qualité de l'eau des paysages agricoles d'ici 2030

À noter que le dernier objectif est le seul qui ne dénote aucun progrès, car de nouvelles données ne seront disponibles qu'à partir de 2021 (ECCC, 2018).

L'augmentation de pratiques de gestion bénéfiques de la part des agriculteurs aurait toutefois réussi à causer un impact positif sur l'environnement en réduisant au minimum les répercussions négatives et les risques liés aux pratiques agricoles. Avec la «Stratégie sur la santé des végétaux et des animaux pour le Canada», le gouvernement met surtout l'accent sur la prévention des risques de contaminations, de maladies ou de tout danger pouvant avoir des conséquences sur la santé humaine. Aucun des objectifs de cette stratégie n'est lié à l'équilibre de la faune et la flore (Agence canadienne d'inspection des aliments [ACIA] 2017).

En bref, le rapport de 2018 présente surtout les différentes mesures qui ont été mises en place depuis le début de la stratégie en 2016. Les résultats sont pour le moment plutôt flous et non quantifiés. Il est difficile de savoir à quoi s'en tenir pour les futurs résultats de 2020.

### **1.3.5 Investissements gouvernementaux en entreprises**

Pour ce qui est des investissements gouvernementaux en entreprises, les impacts de ceux-ci peuvent être autant diversifiés que les secteurs d'investissements. Par exemple, avec l'investissement massif du gouvernement du Canada dans l'industrie agricole canadienne, on peut s'attendre à des retombées directes sur la manière dont se développera le SA au niveau national, mais cela aura fort probablement une influence sur le SA au niveau international également. En effet, le Canada pourra devenir un des

fournisseurs de matières premières comme les céréales essentielles à la réalisation de produits pour des compagnies en extension comme Beyond Meat. Vu l'agrandissement du marché de produits végétaux alternatifs, la demande en céréales pour les fabriquer augmentera également.

Pour ce qui est des programmes du MAPAQ qui ont des objectifs allant dans le sens de l'écoresponsabilité, il y a celui mentionné plus haut de la conversion à l'agriculture biologique. Ce programme a été élaboré dans le but d'augmenter l'offre de produits biologiques et d'aider les entreprises locales à transformer leurs pratiques afin d'effectuer une transition vers le biologique ou d'augmenter la production de celle-ci. Cela s'applique autant au secteur de production végétale qu'acéricole et apicole ainsi qu'à l'élevage (MAPAQ, 2015). Avec ce type de subvention, on peut s'attendre à ce que l'offre de produits locaux biologiques augmente et que le marché local se développe.

Les appuis financiers proposés par le MAPAQ sont aussi de bons incitatifs pour aider à une transition vers des pratiques plus écoresponsables comme la transition vers le biologique ou les pratiques agroenvironnementales.

### **1.3.6 Conseils aux citoyens**

Les gouvernements sont des acteurs essentiels dans la modification des habitudes des citoyens. Ils doivent être à l'écoute des besoins et désirs de ceux-ci, mais possèdent aussi le pouvoir de les éduquer et de les diriger dans leurs habitudes de vie. Cela va bien sûr de pair avec l'encadrement de l'industrie elle-même.

Avec les conseils dédiés aux citoyens, le gouvernement oriente les individus dans certaines voies tout en démontrant son implication auprès de ceux-ci. Dans les conseils dictés sur le site du gouvernement du Canada, il est mentionné que ce sont les consommateurs qui désirent de plus en plus utiliser des produits et astuces afin de réduire leurs empreintes environnementales. On peut donc penser que c'est suite à la demande des consommateurs que ces conseils ont été mis en place afin de les orienter. C'est en effet le Comité des mesures en matière de consommation qui a mis en place cet amas d'informations (Le Bureau de la consommation s. d.).

À la lecture des recommandations dédiées à l'alimentation, on peut dénoter que celles-ci sont assez simplistes et accessibles à tous. Certains points sont abordés avec beaucoup plus d'enthousiasme. Par exemple, les explications quant aux solutions énergétiques sont davantage exhaustives et chiffrées. Pour



ce qui est de l'alimentation, on ne pousse pas trop. Certaines des recommandations, par exemple celles dédiées à l'emballage, n'amène pas le consommateur plus loin que la réflexion de base à savoir que faire avec l'emballage une fois qu'il n'est plus nécessaire. Le recycler, le réutiliser, le composter? Pas d'ouverture sur d'autres types de solutions, comme apporter ses propres contenants en épicerie, ne sont proposées. Pas de lien direct ne sont disponibles vers de l'information plus poussée ou encore vers un plan d'action gouvernemental quelconque. On peut s'attendre à ce que les impacts de ce type d'intervention gouvernementale soient plutôt moindres, étant donné que les conseils qui s'y trouvent sont véridiques sans toutefois être très éloquents (Le Bureau de la consommation s. d.).

Pour ce qui est des recommandations faites par le gouvernement du Québec avec «Faisons-le pour eux», les recommandations étaient faites sous un ton davantage rassembleur et sont un peu plus directives. En effet, pour «nous aider à agir ensemble», le gouvernement propose plusieurs solutions. Mais l'impact de ces actions au niveau des habitudes de consommation alimentaire brille par leur absence. Le gouvernement, un peu comme au niveau fédéral, mais de manière plus flagrante, avait laissé de côté les répercussions du SA sur les émissions de GES. Sauf quand il s'agit de consommer des produits locaux et de gestion de ses déchets, les recommandations quant aux pratiques liées à l'alimentation chez les québécois sont absentes (MELCC, 2015).

## 2. CONSOMMATEURS

Le consommateur est un autre acteur d'intérêt pour tenter d'expliquer le changement du SA actuel vers une approche plus écoresponsable. En effet, le consommateur a un grand pouvoir sur l'offre de l'industrie alimentaire. Il est cependant nécessaire que celui-ci puisse accéder à de l'information claire et transparente quant aux effets de sa consommation alimentaire afin de bien pouvoir cerner toute la problématique d'une consommation responsable. C'est seulement comme cela que le consommateur pourra devenir un «consom'acteur», un consommateur conscientisé qui s'implique, amenant l'industrie à modifier ses pratiques (De Gerus, 2013).

Le chapitre débutera avec une mise en contexte centrée sur la problématique du mouvement écoresponsable chez le consommateur, en réponse à une société de plus en plus axée sur la consommation. Davantage de citoyens désirent utiliser leur pouvoir de consommation pour faire entendre leur revendication de changement au sein de l'industrie alimentaire. Ce sont à travers ces nouvelles habitudes de consommation et ces revendications au changement que les consommateurs usent de leur influence et amène à la création de SAA. Ce sont ces mécanismes les plus connus qui seront présentés puis leurs répercussions sur l'industrie alimentaire.

### 2.1 Problématique

Alors qu'autrefois le lieu de production des aliments était également l'endroit où était consommé ceux-ci, ce qui permettait un circuit de distribution très court, le SA d'aujourd'hui est l'un des secteurs économiques les plus imposants au monde. Il y a actuellement un système structuré et intensif dans lequel plusieurs acteurs sont liés aux activités de l'alimentation. Dans les pays développés, le consommateur peut se procurer pratiquement n'importe quel produit exotique venant de l'autre bout du monde et cela à longueur d'année. Ces pays sont dorénavant dans une situation de surabondance liés à des mécanismes de consommation de masse nécessitant de grandes dépenses énergétiques et provoquant beaucoup de gaspillage (Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes [CIEHAM], 2009).

Ce SA vient de pair avec la société de consommation actuelle, axée sur le consumérisme, défini par le dictionnaire Collins comme «*the belief that it is good to buy and use a lot of goods*» (Collins Dictionary, s. d.). L'alimentation n'y fait pas exception. Alors que notre SA permet de produire des quantités immenses de denrées alimentaires tout en étant encadré par plusieurs mesures assurant la salubrité et la fraîcheur des aliments, le consommateur est de plus en plus soudoyé à consommer. Malheureusement, les

répercussions environnementales du SA sont principalement invisibles à l'œil du consommateur moyen. Même si celui-ci est de plus en plus informé face aux répercussions, le fait que ces impacts ne viennent pas directement brimer son bien-être rendent le changement d'habitudes plus difficile que s'ils s'agissaient de répercussions directes sur son mode de vie.

Alors qu'en 2020 les citoyens sont plus sollicités que jamais par ce système de surconsommation, certains d'entre eux veulent désormais arriver à un mode de consommation plus éclairée et responsable. Ils sont davantage sensibilisés sur les conséquences des externalités de l'industrie alimentaire moderne, que ce soit à travers les pratiques de l'agriculture, le transport des aliments ou le gaspillage alimentaire.

La modification des habitudes n'est par contre pas aisément réalisable pour tous les consommateurs. Celui-ci a en effet son lot de difficultés à franchir pour intégrer de nouvelles habitudes de consommation au centre de son quotidien. Dans le prochain tableau, De Gerus a regroupé, selon la littérature, les différents profils du consommateur vert qui sont apparus avec l'ascension de l'écoresponsabilité. Le bien connu consom'acteur en fait partie.

**Tableau 2.1 Différents profils de consommateurs** (tiré de : De Gerus, 2013)

Profils du consommateur vert	Définitions
<b>Les écoresponsables</b> <b>Les Citoyens du monde</b>	Très engagés en matière de développement durable, ils sont prêts à payer un peu plus cher afin d'agir en ce sens.
<b>Les consom'acteurs</b>	Consommateur préoccupé et sensible à la cause environnementale qui orientera ses décisions d'acheter des produits responsables. Nouveau type de consommateur plus engagé ayant à l'encontre du modèle occidental traditionnel de l'individualisme et du capitalisme.
<b>Les éco-durs</b> <b>Les militants</b>	Consommateurs très critiques, revendicateurs et insatisfaits, ils ont besoin d'être dans l'action.
<b>Les désabusés</b> <b>Les XXème siècles</b>	Ceux-ci peuvent faire des compromis, mais refuseront d'acheter un produit vert s'il est plus cher qu'un produit régulier

**Suite tableau 2.1 Différents profils de consommateurs** (tiré de : De Gerus, 2013)

Profils du consommateur vert	Définitions
<b>Les éco-confiants</b> <b>Les conservateurs</b> <b>Les voisins</b>	Ils ont un haut niveau de vie. Ils font confiance aux industriels et aux pouvoirs publics pour trouver des solutions aux problèmes environnementaux.
<b>Les éco-distants</b> <b>Les égo bonheur</b> <b>Les frivoles</b>	La priorité est de se faire plaisir. La consommation responsable doit être attrayante et plaisante.
<b>Les pragmatiques</b>	Consommateurs curieux qui désirent en apprendre davantage sur les causes et les impacts réels d'une consommation écoresponsable pour pouvoir agir en conséquence.

Les spécialistes se sont beaucoup questionnés quant à savoir pourquoi il était plus facile pour certains consommateurs d'adopter des mesures écoresponsables et d'autres non. Comme nous pouvons l'observer dans le tableau 2.1, les manières de réagir face à l'écoresponsabilité sont très diversifiées. Alors que certains comme les éco-durs et les militants doivent être davantage dans la crise et l'action, d'autre comme l'éco-distant voit l'écoresponsabilité davantage comme une manière de consommer tout en se faisant plaisir. Pourquoi ces différentes manières de réagir?

Il y a d'abord la question du confort et de la facilité. En effet, l'industrie rend la tentation de consommer de plus en plus forte et la manière de faire de plus en plus facile. De surcroît, le citoyen moyen consacre une grande partie de son temps au marché du travail avec une moyenne de 37 heures par semaine pour un employé canadien à salaire fixe en 2018 (Statistique Canada, 2020) et de 35 heures chez les Québécois (Statistique Canada, 2019). Il est tentant pour celui-ci de choisir la facilité, c'est-à-dire de se procurer ses aliments dans les grandes épiceries de proximité ou de faire affaire avec des compagnies de préparation et de livraison d'aliments, comme Good Food ou Miss Fresh. Cela demande en effet moins de temps et de planification que certains choix plus écoresponsables, comme entretenir un jardin à la maison ou se déplacer dans différentes boutiques dans le but d'acheter bio, local ou encore d'aller dans des commerces d'aliments en vrac.

Il y a aussi la question d'accès aux aliments, que ce soit par le prix de ceux-ci ou par leur proximité. De ce fait, il existe des inégalités chez les consommateurs au sein du pays et de la province. Par exemple, 5,7%

de la population du Québec habitait dans un secteur considéré comme un désert alimentaire selon un rapport paru en 2013. Les citoyens de ces secteurs sont souvent ceux qui sont le moins éduqués et aussi possédant un salaire annuel moindre (Institut national de santé publique du Québec [INSPQ], 2013). Les citoyens en milieu urbain jugé comme défavorisé seraient aussi à une distance plus courte de dépanneur et de restaurant minute que les plus favorisés. Ces chiffres peuvent venir démontrer pourquoi il est plus complexe pour une certaine partie de la population d'accéder à des produits encourageant un SAA et que l'on trouve souvent davantage dans des commerces de quartiers ou des marchés qui permet l'achat en vrac, biologique ou local.

Ces déserts alimentaires peuvent aussi décourager l'envie d'adopter un régime sans viande ou produits laitiers, limitant l'accès à des produits frais et de qualité, loin de la diversité de fruits et de légumes que l'on peut retrouver en épicerie, en fruiterie ou dans les marchés. Étant donné que les recommandations des scientifiques par rapport à l'alimentation se centrent de plus en plus sur un régime basé sur des aliments d'origine végétale, il est important de favoriser la mise en place des mesures pour faciliter l'accès aux commerces où l'on peut se procurer ce type de denrées alimentaires.

Or, mis à part la problématique des déserts alimentaire, il y a également la problématique d'accès à certains aliments par leur prix. Selon le «Rapport canadien sur les prix alimentaires à la consommation» de 2019, les légumes auront la hausse de prix la plus marquée avec 4% à 6% d'augmentation alors que les fruits et noix connaîtront une augmentation de 1% à 3% (Dalhousie University et University of Guelph, 2020). Malencontreusement, le prix des aliments reste un des obstacles principaux au changement d'habitudes du consommateur, particulièrement pour les ménages les plus pauvres (Union des consommateurs, 2019). L'accès à une alimentation en fruits et légumes frais est donc limité au Canada pour une partie de la population, que ce soit par le prix ou par la distance nécessaire à parcourir. Il en est de même pour l'intégration de produits biologiques, encore jugés très chers comparés aux produits réguliers. L'accès aux aliments locaux est également une problématique. Ces produits ne sont pas toujours offerts dans les commerces de grandes surfaces et il peut être parfois difficile pour le consommateur de bien identifier si un produit provient du Québec ou du Canada (Union des consommateurs, 2019).

Un autre aspect lié à la problématique du consommateur est celui relié à la désinformation et au phénomène que l'on appelle *greenwashing* ou écoblanchiment. L'écoblanchiment est défini par l'Office québécois de la langue française [OQLF]) comme une :

«Opération de relations publiques menée par une organisation, une entreprise pour masquer ses activités polluantes et tenter de présenter un caractère écoresponsable.» (OQLF, 2010).

Ce phénomène découle de ce que l'on nomme le marketing vert. Le marketing vert est défini par Ayedi et Kammoun comme étant :

« [...] un processus social à travers lequel, les groupes et les individus répondent à leurs besoins grâce à l'échange de produits et ce, en utilisant une méthode éthique qui réduit au minimum les effets négatifs sur l'environnement. » (Ayedi, Kammoun, 2019).

Les compagnies sont désormais nombreuses à utiliser une quelconque forme de marketing vert pour promouvoir l'écoresponsabilité de leur produit ou les pratiques éthiques de l'entreprise. L'industrie alimentaire n'y fait pas exception. Les consommateurs sont aujourd'hui sensibles aux impacts de leurs achats et un produit utilisant la publicité verte aura un effet sur ceux-ci. Le problème est que la perception des consommateurs peut être affectée par ce type de marketing. En effet, il n'est pas toujours vrai que l'entreprise a des effets aussi bénéfiques sur l'environnement qu'elle le laisse croire. Cela peut avoir des conséquences sur le niveau de confiance que le consommateur a envers un produit qui s'affiche comme étant «vert» ou écoresponsable et par conséquent sur sa perception de la responsabilité sociale de l'entreprise. (De Gerus, 2013).

Une autre problématique concernant cette partie prenante est les différents impacts psychologiques causés par la crise environnementale. Le citoyen moyen doit en effet s'adapter aux diverses difficultés anticipées ou causées par cette crise. Comme nous venons de le voir, l'individu est très souvent sollicité par la publicité et cela va de même pour ce qui est de différents messages médiatiques. L'accent est souvent mis sur la responsabilité de chacun dans le changement de ses habitudes et des répercussions incommensurables de celles-ci sur le bien-être environnemental. Le fait que ces répercussions soient souvent exposées dans les médias à travers des images vives et tragiques de la crise climatique globale peut engendrer des réactions contre-productives chez le citoyen, comme de l'anxiété ou de la passivité face à ce qui est souvent perçu comme insurmontable (Doherty et Clayton, 2011). Il y a aussi le fait que certains aspects de la crise climatique rendent les répercussions sur la psychologie humaine particulière ; c'est un phénomène sans précédent, à l'échelle planétaire et qui affectera plusieurs générations sur plusieurs décennies.

C'est lorsque l'individu ressent un manque de contrôle sur son environnement qu'il peut réagir avec une grande anxiété l'empêchant d'agir avec des actions concrètes et positives. Plusieurs réponses peuvent être possibles, mais une des plus importantes découlant du phénomène appelé écoanxiété est l'«*helplessness*», qui agit comme une barrière entre les préoccupations environnementales et les actions que l'individu entreprendra. Le sort de l'environnement devient alors fatidique et l'individu ne ressent plus de contrôle pour contrer la crise climatique. (Landry, Gifford, Milfont, Weeks et Arnocky, 2017).

Dès lors, il est important que du soutien soit accordé au citoyen et au consommateur, l'instruisant sur la meilleure manière de changer ses comportements et le motivant à le faire, entre autres en lui démontrant les impacts de son pouvoir d'achat sur la modification de notre SA actuel.

Malgré les difficultés que peuvent rencontrer les consommateurs, il reste que plusieurs d'entre eux effectuent différentes actions modifiant les habitudes normales reliées au SA actuel. Ces différentes actions seront présentées comme étant les dispositifs d'influences des consommateurs, acteurs important dans la modification de l'industrie alimentaire d'aujourd'hui et le développement de SAA.

## **2.2 Dispositifs d'influence**

### **2.2.1 Végétarisme et véganisme**

L'adoption d'un régime végétarien est de plus en plus un sujet d'actualité et souvent de débat chez les citoyens. Alors que ce sujet était autrefois monnaie courante lorsque l'on abordait la question du droit animal, il est aujourd'hui également populaire lorsque l'on parle de l'impact environnemental du consommateur. Lors d'un sondage effectué en partenariat entre l'université de Guelph et l'université de Dalhousie suite à la publication du guide alimentaire canadien de 2019, certaines données quant aux habitudes alimentaires des Canadiens ont été rapportées. Alors que 72,10% des consommateurs considèrent qu'ils n'ont pas de préférences diététiques, 2,06% se rapportaient végétarien et 1,28% végétalien. Les pesco-végétariens étaient de 1,87% alors que les ovo-lacto végétariens étaient de 1,38% (Université de Dalhousie, Université de Guelph, 2019).

Pourquoi le consommateur décide-t-il en 2020 de devenir végétarien? Trois principales raisons sont évoquées par l'Association végétarienne de Montréal. La première est reliée à la santé. En effet, l'alimentation végétale permet plusieurs bénéfices sur le corps humain comme conserver son cœur et ses artères en bonne santé, consommer davantage de fibres, amoindrir ses risques de développer de l'obésité

et du diabète, réduire les risques de développer des maladies mortelles, etc. Plusieurs organismes médicaux viennent aujourd'hui appuyer ces bénéfices par des preuves scientifiques, comme l'Association des diététistes du Canada, l'Association canadienne du Diabète, l'Association des maladies du cœur du Canada, etc. (Association végétarienne de Montréal [AVM], 2019a).

Une autre raison évoquée, probablement la pionnière, est celle à la défense de l'éthique animale. Les chiffres sont impressionnants ; environ 67 milliards d'animaux terrestres et 1000 milliards d'animaux marins sont abattus pour la consommation humaine (AVM, 2019b). Reconnaissant que les animaux vivent des émotions comme les êtres humains et méritent donc d'être traités avec le même respect que ceux-ci, l'Association végétarienne de Montréal condamne aussi l'enfer de l'élevage intensif. Les nouveau-nés sont souvent séparés de leurs mères et les animaux mutilés, alors que les conditions d'élevages sont souvent reprochables, avec des enclos trop étroits et un bétail trop souvent maltraité (AVM, 2019b).

Les bienfaits d'une consommation végétale sur l'environnement sont aujourd'hui attestés. En effet, abaisser sa consommation de produits d'origine animale permet de réduire la production de gaz à effet de serre qui représente 18% des émissions mondiales. Cela a aussi des effets sur la demande mondiale en eau, alors que 5000 litres d'eau sont présentement requis pour produire 1000 kilocalories d'aliments d'origine animale, alors qu'il en est que de 1000 litres si l'aliment est d'origine végétale. L'élevage de bétail et la pisciculture sont aussi de grande source de polluants, surtout à cause de la grande quantité d'antibiotiques, d'hormones, d'engrais et pesticides utilisés qui se déversent dans les différents cours d'eau. À cause de l'augmentation mondiale de la consommation de viande (FAO, 2009), de plus en plus de déforestation est nécessaire, entre autres au sein de la forêt amazonienne dont 70% sont dédiés aux pâturages du bétail et 30% à produire la nourriture des animaux. Présentement, environ 20% de l'ensemble des animaux sur Terre sont représentés par les animaux d'élevage. Pour préserver la biodiversité, il faut que l'espace dédié à l'élevage cesse de grandir pour préserver les habitats naturels des autres espèces. Il en va de même pour la pêche intensive qui cause la disparition de plusieurs espèces marines (AVM, 2019c).

Alors qu'il y a des variations dans les fondements de l'adoption d'un régime végétarien par le citoyen, il y a également plusieurs variations dans ce régime. Il y a le ovo-lacto végétarien qui exclut les chairs animales, mais inclut les produits d'origines animales qui n'ont pas nécessité la mort de celui-ci, comme les produits



laitiers, les œufs, le miel. Le pesco-végétarien qui consomme du poisson et finalement le végétalien qui supprime tout produit d'origine animale (Burgat, 2013).

Le consommateur végétalien se questionne sur les répercussions de toute consommation de produits d'origine animale. Même si l'abattage d'animaux n'est pas direct, il ne va pas sans dire que l'industrie des œufs et des produits laitiers reste une industrie alimentaire d'envergure créant ses propres problématiques éthiques et environnementales. Le régime végétalien nécessite donc la suppression de toute exploitation animale et par cela contribue à l'amenuisement de toutes les conséquences environnementales nommées plus haut.

Les régimes végétarien et végétalien font de plus en plus leur place sur la scène publique. Le marché alimentaire doit par conséquent créer une réponse à cette nouvelle demande de produits alimentaires sans origine animale. Cela est une opportunité pour l'industrie de développer un marché de produits plus éthiques et sains pour l'environnement tout en faisant des profits.

### **2.2.2 Zéro déchet et réemploi alimentaire**

Un mouvement de plus en plus grandissant chez les consommateurs est celui du zéro déchet et de différents dispositifs d'influences sont utilisés par le consommateur dans le but de réduire sa production de déchet et le gaspillage alimentaire. Au Canada, 47% du gaspillage alimentaire proviendrait des pratiques du consommateur dans sa maison (INSPQ, 2018). Certains consommateurs décident donc de se retroucher les manches et de faire usage de plusieurs techniques pour tenter d'amoindrir ce gaspillage alimentaire.

Un phénomène plutôt particulier et souvent présenté comme un mouvement en marge de la société est la pratique du *dumpster diving* ce que l'on pourrait traduire en français par la récupération de déchets. Les personnes usant de cette pratique iront donc fouiller les poubelles des commerces pour tenter d'en récupérer les biens ou aliments encore bons. Ce mouvement est pratiqué par certaines personnes par besoin, celles-ci n'ont pas nécessairement la possibilité d'acquérir tout ce qu'elles voudraient en achetant ces denrées alimentaires au commerçant. D'autres encore le font par souci de récupération, le gaspillage d'aliments encore consommables étant irrecevable. Certains groupes non officiels permettent de faire circuler les informations dans un réseau de *dumpster diving*, souvent à l'échelle d'une agglomération,

étant donné que les personnes qui usent de cette pratique ont également une politique de partage (Rombach, Bitsch, 2015).

Le don entre citoyens est également une manière de contourner une dépendance au SA et de faire du réemploi alimentaire, entre les citoyens qui décident de partager plutôt que de jeter et ceux qui décident de récupérer plutôt que de se procurer neuf. Plusieurs frigos communautaires ou libre-service sont installés dans des endroits publics et sont accessibles pour que commerçants ou particuliers puissent déposer leurs surplus d'aliments et les citoyens en ayant besoin puissent se servir (INSPQ, 2018). Certains frigos libre-service comme le Frigo du parvis, Légumes à donner, Frigo Free Go, etc. sont des frigos ayant déjà fait leur place dans le milieu communautaire local. Les banques alimentaires québécoises sont également de gros joueurs dans cette récupération des aliments. En effet, la majorité d'entre elles vont se procurer leur nourriture dans les invendus des commerces locaux (INSPQ, 2018).

Il en va de même pour les citoyens possédant un jardin. Un jardin à la maison ou au sein d'une parcelle communautaire permet aux citoyens de se procurer certains aliments frais. Cela réduit au minimum la distance parcourue du produit tout en valorisant ce qui est mis dans l'assiette. Il sera beaucoup plus gratifiant de consommer un produit que l'on a mis en terre, entretenu, puis cueilli, que simplement acheté au magasin. De plus, cela permet au consommateur d'éliminer pratiquement toute sa production de déchet. En effet, certains utiliseront leurs propres déchets organiques comme compost pour le jardin, rendant alors à la terre ce qu'elle a produit.

Toutefois, lorsque l'on parle de zéro déchet, les gens ont plutôt tendance à penser aux boutiques en vrac, ou alors à l'élimination des produits de plastique ou à usage unique. La population est en effet de plus en plus conscientisée quant aux produits qu'elle utilise, qui peuvent se retrouver à la poubelle beaucoup plus rapidement que désiré et qui pourraient être remplacés par des options plus durables ou éliminés. En effet, selon un sondage chez un groupe de répondants canadiens, 87,2% d'entre eux considéreraient que l'utilisation de plastique à usage unique a un fort impact environnemental et 93,7% de ceux-ci seraient motivés à réduire leur utilisation de ce type d'emballage alimentaire. Également, les citoyens du Québec et ceux possédant un revenu de plus de 150 000\$ seraient légèrement plus motivés que les autres répondants. Toutefois, pour le moment, environ un Canadien sur deux prend la peine de rechercher activement des emballages sans plastiques lors de leurs emplettes (Charlebois, Walker, McGuinty et Music, 2019).

### **2.2.3 Achat local**

Un autre dispositif d'influence qui est de plus en plus d'importance chez le consommateur et dont on voit déjà les répercussions dans l'industrie alimentaire est celui de l'achat local. Si c'est une initiative de plus en plus encouragée par le gouvernement, comme nous avons pu le voir dans le chapitre précédent, c'est aussi une tendance grandissante chez le consommateur. En 2020, l'agrandissement du SA est sans limites. La distance entre le producteur et le consommateur est beaucoup plus grande qu'auparavant, un seul aliment pouvant traverser des milliers de kilomètres avant de trouver acheteur. Lorsque le consommateur se rapproche du producteur, cela permet de limiter la distance parcourue des aliments, mais aussi de renforcer la compréhension du consommateur face à ce qu'il mange, d'accorder davantage d'importance à l'histoire de l'aliment et du travail derrière sa production. En effet, les produits locaux seront souvent choisis par les consommateurs qui les perçoivent comme étant d'une qualité supérieure, avec plus de fraîcheur, et ayant un meilleur apport nutritif et un meilleur goût (Tétreault, 2014). S'il est parfois difficile pour le citoyen de concevoir l'achat local à l'année, ce qui peut limiter la diversification de son alimentation lors des mois les plus froids, le pays regorge de produits frais et remarquables lors de la saison estivale. Lorsque les cultures se font plus limiter à cause de la température, celui-ci peut trouver de la diversification à travers ses propres recettes culinaires, ou encore en encourageant l'agriculture en serres locales.

L'achat local que le consommateur d'aujourd'hui pratique est principalement celui de zéro ou un seul intermédiaire, passant le plus directement possible du producteur au consommateur. Il y a également l'achat local très populaire avec une distance minimale parcourue à partir du lieu de production, c'est-à-dire les produits d'entreprises qu'on connaît bien et qui gagnent en popularité, comme les paniers des fermes Lufa situés à Montréal ou encore ceux du Réseau de fermiers de Familles, initialement mis en place par Équiterre. De plus, ce sont souvent des produits que l'on pourra se procurer bio, qui est aussi une pratique en expansion chez les agriculteurs locaux et qui gagnent en fierté (MAPAQ, 2020).

### **2.2.4 Agriculture biologique**

La Filière biologique du Québec, mis en place en 2016 suite à une demande des consommateurs, présente les bénéfices d'une alimentation biologique aux différents individus souhaitant accéder à cette information.

Tout d'abord, les bénéfices environnementaux sont présentés, allant de l'application d'une norme environnementale reconnue, en passant par une rémission de la qualité des cours d'eau et de la

diminution d'émissions de gaz à effet de serre (GES). Sont ensuite énoncés les bénéfices pour la santé. Ce sont d'abord des principes de précaution permettant d'amoindrir des potentiels coûts collectifs de santé. Il y a les bienfaits d'une diminution de l'ingestion de contaminants comme les pesticides et herbicides chimiques et d'aliments sans OGM ainsi qu'un «agent important dans un mode de vie sain» (Québec Bio, 2020a). Finalement, il y a le soutien apporté à une économie locale en développement. En effet, la consommation d'aliments biologiques est très souvent liée à la consommation de produits locaux. Il est certain que l'industrie alimentaire d'ici tente de profiter de l'essor de la demande de produits biologiques pour se développer sous cette filière (Québec Bio, 2020a).

Pour qu'un produit soit considéré comme biologique au Québec, il se doit de posséder l'éco certification. Celle-ci est nécessaire pour informer le consommateur lors de ses achats. Elle se doit d'être claire et crédible pour que le consommateur désire acheter des produits biologiques qui sont souvent plus chers que les produits réguliers (Dekhili, Akli Achabou, 2013). Plusieurs étiquettes de certification biologiques sont disponibles à travers le Canada et le Québec et le client ne doit pas se perdre dans ces informations qui s'ajoutent à toutes celles qui peuvent déjà traverser son esprit lorsqu'il s'agit de faire les meilleurs choix en matière d'alimentation.



**Figure 2.1 Logos à surveiller pour l'achat de produits locaux et biologiques au Québec** (tiré de : Extensio, 2015)

Les Québécois sont de plus en plus enclins à acheter biologique. En effet, il y aurait eu une augmentation de 10% du côté des consommateurs depuis une dizaine d'années et 40% de ceux-ci désireraient augmenter

leurs achats de produits biologiques. À peu près 50% des consommateurs consommeraient ce type d'aliments de manière occasionnelle et 60% le feraient chaque semaine (Québec Bio, 2020b).

Pour le Canada, il existe une filière similaire, l'Association pour le commerce biologique au Canada, soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada. Celle-ci possède une plateforme en ligne destinée aux agriculteurs, dont une page dédiée à la sensibilisation de ceux-ci aux produits biologiques. Elle permet surtout d'informer les agriculteurs des événements de sensibilisation qui ont lieu tout au long de l'année auprès des consommateurs. Elle offre également une plateforme internet dédiée directement à l'éducation du consommateur. Celle-ci, «Pensez bio Canada», est semblable à son homologue québécois. Elle informe sur les manières d'identifier un produit biologique, à quel endroit se le procurer et de qui, et comment mieux adopter un régime biologique. Il y a également une section sur les raisons de consommer des produits biologiques. Celles-ci sont semblables à celles mentionnées sur le site québécois. Toutefois les raisons données sont un peu plus techniques et exhaustives ; elles permettent peut-être une meilleure éducation du citoyen et une réflexion plus poussée sur la consommation de produits biologiques.

Comme au Québec, les chiffres sont là pour appuyer l'intérêt grandissant des consommateurs pour les produits biologiques. En effet, 56% des Canadiens achèteraient des produits biologiques au moins une fois par semaine et 59% d'entre eux croient que l'agriculture biologique est meilleure pour l'environnement (Association pour le commerce des produits biologiques [COTA], 2014).

L'intérêt des consommateurs pour le biologique est donc significatif. Il reste que l'industrie alimentaire doit pouvoir offrir des produits de qualités et idéalement locaux pour augmenter cette filière de notre SA et en faire profiter autant les producteurs que les consommateurs.

### **2.3 Impacts**

Suite à l'observation des différents mécanismes d'influences mis en place du côté des consommateurs, nous sommes désormais en mesure de pouvoir observer de quelles manières l'industrie alimentaire a répondu à ceux-ci. Cela transparaît particulièrement dans l'apparition de SAA plus écoresponsable ou de l'expansion de certains qui existaient déjà.

### 2.3.1 Végétarisme et végétalisme

Il suffit que le consommateur soit un peu attentif à son environnement pour réaliser que le régime végétarien ou végétalien est de plus en plus accessible et normalisé. Que ce soit dans des articles de revues ou de journaux, des livres de recettes y étant consacrés, des restaurants spécialisés, des sections complètes à l'épicerie, etc. le changement dans l'alimentation des Québécois et Canadiens a bel et bien lieu et la réponse à celui-ci est bien réelle. D'après des statistiques datant de mars 2019, il y aurait présentement 2,3 millions de consommateurs végétariens au Canada, dont 850 000 seraient véganes. La Colombie-Britannique aurait le chiffre le plus élevé de végétariens et véganes (Bedford, 2019a). L'industrie alimentaire a également su saisir cette opportunité et le marché est maintenant en croissance. Alors qu'en 2018 le marché des ventes au détail des substituts de viande était évalué à 158,9 millions de dollars américains, celui-ci est prévu à 174,9 millions pour 2019 et juste qu'à 226,7 millions de dollars américains pour 2022 (Bedford, 2019a). Cela ne veut évidemment pas dire que ces profits ne proviennent que de la consommation de végétariens, mais aussi des consommateurs qui désirent réduire leur consommation de viande et qui essaient d'intégrer un substitut végétal dans une recette normalement à base de viande. Pour le moment, 51% de la population canadienne désire réduire sa consommation de viande et 34% sont curieux d'essayer des substituts végétaux (Bedford, 2019a).

Un grand marché est dès lors en train de se développer en Amérique du Nord. Alors que depuis longtemps certains aliments comme le tofu ou certaines marques de substituts végétaux comme Yves Veggie Cuisine sont depuis longtemps sur les tablettes d'épicerie, d'autres produits alimentaires sont désormais créés pour plaire non pas uniquement aux végétariens, mais à tous les types de consommateurs.

Au Canada, c'est présentement la marque Beyond Meat qui est le meneur dans le choix des consommateurs en matière de substitut à la viande (Bedford, 2019a). Beyond Meat a commencé dans le but d'offrir une alternative aux consommateurs qui ne souhaitent pas sacrifier le goût de la viande tout en cessant d'en consommer, que ce soit pour des raisons éthiques ou de santé. Beyond Meat offre plusieurs produits, allant des burgers aux saucisses, et on peut aujourd'hui les retrouver autant dans les grandes chaînes de restaurants de restauration rapide qu'en épicerie. À noter que leurs produits ne se retrouvent pas au rayon des fruits et légumes avec les produits végétariens, mais bien dans la section des viandes, le bœuf avec son substitut Beyond Meat, la saucisse également, etc. Le chiffre d'affaires d'une entreprise comme Beyond Meat est impressionnant. En deux ans, leurs revenus ont augmenté de 5,4 fois, passant de 16,2 millions de dollars américains en 2016 à 87,9 millions en 2018. Mais ce n'est encore rien. La somme

de leur revenu pour 2020 étant prévue à 358 millions de dollars américains (Trefis, s. d.). La plus grande partie du revenu provient des ventes aux États-Unis. Par contre, on peut déjà se procurer au Canada les produits Beyond Meat dans tous les A&W ainsi que dans la très grande majorité des chaînes d'épiceries comme IGA, Loblaws, Metro, Sobeys, Whole Food Market, etc. Les produits sont de plus en plus accessibles aux consommateurs, qui peuvent en retrouver aussi facilement que n'importe quel produit de viande. La compagnie prévoit en effet l'arrivée des produits Beyond Meat à plus de 3000 emplacements à travers le pays (Beyond Meat, 2019).

Un autre exemple de l'expansion du marché végane au sein du SA est celui des substituts aux produits laitiers. De plus en plus de cafés et commerces offrent désormais des laits végétaux comme alternative et ceux-ci sont de plus en plus diversifiés ; lait de coco, lait d'amande, lait de soya, lait d'avoine, lait de riz, etc. Il en est de même dans les épiceries. Une grande variété de laits végétaux sont désormais accessibles à tous. De plus, plusieurs choix de fromages végétaux se retrouvent dans la section de produits végétariens en épicerie, de même que certains yogourts végétaux qui commencent à faire leur apparition sur les tablettes.

En 2017, il y a eu une hausse de 5% dans les ventes de laits végétaux alors qu'entre 1996 et 2015 la consommation de lait de vache par habitant s'est abaissée de plus de 21% au Canada (Pratt, 2017, 5 juillet). Au Canada et au Québec, nous pouvons voir sur toutes les tablettes d'épicerie des marques comme Silk, qui appartient à Danone, ou la compagnie Earth's Own, compagnie canadienne qui produit et distribue également les laits végétaux So Good, So Nice, So Fresh, etc. Dans son rapport de 2018, Danone a annoncé qu'environ 15% de leurs ventes étaient consacrées à leur *plant-based activity*, regroupant tous les différents produits à base de plantes, allant du lait à la crème glacée. Environ 55% de ces ventes se regroupent entre l'Europe, les États-Unis et le Canada, pour un chiffre de ventes d'environ 35 millions de dollars canadiens. Danone veut tenter de tripler cette expansion d'ici 2025 (Danone, 2018). Pour sa part, la compagnie canadienne Earth's Own ferait un chiffre d'affaires annuel de près de 72,2 millions de dollars (Rocketreach, s. d.).

Il en va de même pour les fromages. De plus en plus de fromages à base de plantes se retrouvent dans les épiceries, même si cela est moins fréquent dans les restaurants. La compagnie canadienne Daiya offre aujourd'hui plus de 30 sortes de produits alternatifs aux produits laitiers. En mars dernier, la compagnie annonçait son déménagement dans un espace plus grand et mieux équipé qui pourrait lui permettre de

générer des revenus d'un milliard de dollars. Le PDG de Daiya parla de cette extension comme une possibilité de continuer à être des pionniers en matière d'alimentation végétale et représentait un investissement pour le futur des substituts végétaux (Daiya Food, 2018).

Ces compagnies sont de bons exemples d'un tournant dans l'industrie alimentaire. Alors que certains innovent et se transforment comme Danone, d'autres comme Daiya ou Beyond Meat ont vu l'opportunité d'un nouveau marché et l'on saisit.

Si certains organismes sont plus timides quant à la promotion des substituts végétaux, d'autre comme l'organisme *People for the Ethical Treatment of Animals* (PETA), reconnu mondialement, propose directement sur leur site internet plusieurs listes exhaustives de produits végétaux, allant de laits véganes aux à la viande de poulet végane, tous classé selon la marque. S'ils aident les consommateurs à choisir des alternatives rapides et facilement trouvées en épicerie, PETA aide aussi plusieurs compagnies à faire la promotion de leurs aliments à base de végétaux (PETA, 2019).

Des changements décisifs ont ainsi lieu dans l'industrie alimentaire. La demande de produits végétariens est de plus en plus importante, et les compagnies savent comment mettre sur le marché toutes sortes de produits substitut pouvant attirer la curiosité de tout consommateur. Dès lors, il est très avantageux que l'industrie alimentaire continue de rendre de plus en plus disponible des produits végétariens et véganes aux consommateurs.

### **2.3.2 Zéro déchet et réemploi alimentaire**

D'autres entreprises ont déjà pris l'initiative d'aider les citoyens à se procurer des produits qui autrement auraient été jetés. Comme avec le mouvement végétarien et végane, certaines entreprises qui ont un marché à plus petite échelle ont vu le jour dans les dernières années alors que d'autres ont déjà entamé un tournant vers le zéro déchet.

Une entreprise à laquelle on pense souvent lorsque l'on discute du gaspillage alimentaire et du mouvement zéro déchet chez les entreprises québécoises est celle de LOOP. Cette entreprise montréalaise existe depuis 2016. Elle a commencé sur le marché en offrant des jus frais faits de fruits et légumes rejetés de l'industrie alimentaire. Déjà, au cours de la première année, le chiffre de l'entreprise atteignait 1 million de dollars (Gagnon, 2018). La compagnie a en effet pu jouir d'un essor fulgurant dû à la particularité de



leur démarche. La majorité des aliments utilisés proviennent directement des industries et seraient jetés si LOOP ne les récupérait pas. Ces aliments ne remplissant malheureusement pas les critères sévères quant à l'aspect esthétique que les consommateurs désirent. Aujourd'hui, l'entreprise confectionne même des bières, un gin, et utilise leur pulpe résiduelle pour faire des gâteries pour chien. Depuis sa création, l'organisation a eu un impact environnemental de taille : 3362 tonnes de fruits et légumes ont été sauvées, 2702 tonnes d'émissions de gaz à effet ont été évitées, 281 486 473 litres d'eau économisés et 882 718 tranches de pain rescapées. Leurs produits sont présentement offerts au Québec et en Ontario (LOOP, s. d.).

Une autre entreprise québécoise a voulu s'attaquer au gaspillage alimentaire. C'est celle de Second Life. Celle-ci récupère les aliments biologiques de grossistes alimentaires à Montréal et dans ses environs. Cette compagnie se charge de préparer des paniers de fruits et de légumes et de les distribuer dans des points de chute au choix du consommateur. Depuis sa création en 2016, 1 444 313 livres d'aliments moches ont été sauvés, 1 870 tonnes de gaz non rejetées, 285 319 280 litres d'eau non gaspillés et 719 725 dollars économisés par les clients de Second Life (Second Life, s. d.).

Alors que plusieurs entreprises ont vu un marché dans le gaspillage alimentaire, d'autres se sont plutôt intéressées à réduire au maximum leur production de déchet. C'est également un marché en expansion au Canada et au Québec, où l'on peut témoigner de l'ouverture de plusieurs petites boutiques zéro déchet et en vrac. Effectivement, sur le site «les pages vertes» on compte juste qu'à maintenant 75 boutiques catégorisées comme étant zéro déchet à travers le Québec (Les pages vertes, s. d.b). Au Canada, la première boutique s'identifiant comme étant zéro déchet a vu le jour en juin 2016 en Colombie-Britannique (Azpiri, 2016, 5 septembre). À Montréal, l'entreprise NousRire se charge d'offrir la livraison d'aliments secs et biologiques en vrac. Celle-ci a bénéficié depuis son ouverture de 12 000 participants pour un total de 545 000 kg de denrées distribuées ayant comme résultat l'économie de 1 million d'emballage alimentaire (NousRire, s. d.).

D'autres boutiques de ce genre sont en expansion à travers le pays, on peut parler de plusieurs noms comme les boutiques d'aliments en vrac Bulk Barn partout au Canada ainsi que toutes les autres prodiguant à plus petite échelle comme LOCO à Montréal. Plusieurs initiatives de récupération de nourriture normalement jetée voient également le jour grâce à la créativité des citoyens, comme l'application mobile Feedback originaire de Toronto qui permet aux consommateurs de manger à petits

prix dans des restaurants qui n'arrivent pas à écouler leurs inventaires à temps ou encore Second Harvest, la plus grosse compagnie de récupération de nourriture au Canada (Gravely, 2018).

Les chaînes d'épicerie s'y mettent aussi. Il est maintenant possible d'apporter tous ses contenants et sacs à glissières aux comptoirs de toutes les épicerie Metro et IGA (Bendali, 2019).

C'est aussi un mouvement auquel certains des géants de l'industrie désirent adhérer. C'est le cas de Nestlé, entreprise mondiale à grands impacts environnementaux. Depuis 2007, la compagnie affirme avoir réduit son gaspillage alimentaire par 88% et veut réduire de moitié toutes ses pertes alimentaires mondiales d'ici 2030. Leurs initiatives visent des solutions par rapport au gaspillage se faisant à la source ou en récupérant de la nourriture qui autrement se retrouverait au dépotoir. Mis à part leur présence au sein du groupe Champions 12.3 dont l'objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondiale par habitant (Champions 12.3, s. d.), Nestlé possède plusieurs objectifs zéro déchet. En plus de leur participation dans divers groupes combattant le gaspillage alimentaire, ceux-ci désirent rendre l'étiquette alimentaire de leurs produits plus compréhensibles au consommateur dans le but d'éviter le gaspillage, particulièrement dû aux dates de péremption (Nestlé, s. d.a). Ils travaillent également à rendre 100% de leurs emballages recyclable ou réutilisable d'ici 2025 entre autres avec la création de la *Nestlé Institute for Packaging Sciences* (Nestlé, s. d.b).

Les initiatives se passent donc chez les petits commerçants, mais également chez les géants de l'industrie, démontrant qu'un réel mouvement a présentement lieu au sein du SA pour trouver des alternatives au gaspillage alimentaire et à la production de déchets à travers les emballages.

#### **2.3.4 Achat local**

L'achat local est défini par l'ACIA comme étant valable pour tous les aliments qui sont produits dans la province ou qui sont vendus dans un rayon de 50 km de leur endroit d'origine, au Canada (ACIA, 2019). Le MAPAQ décrit l'alimentation locale comme étant le fait d'acheter des produits qui sont faits au Québec ou encore identifiés comme étant préparés au Québec. Présentement, toutes les grandes chaînes de supermarchés de la province ont adopté une politique d'achat local. De plus, 66% des consommateurs québécois disent se procurer des produits identifiés comme des aliments du Québec toutes les deux semaines ou plus (Aliments du Québec, s. d.b).



**Figure 2.2 Logo des aliments du Québec** (tiré de : aliments du Québec, s. d.a)

À ce jour, il y aurait près de 22 000 produits certifiés Aliments du Québec ou Aliments préparés au Québec. Il existe même depuis 2018 un programme pour les institutions qui permet d’acquérir la certification d’Aliments du Québec au Menu (Aliments du Québec, s. d.a).

Un autre exemple de la promotion des produits d’ici est la Politique d’achat local mise en place par les épiceries Métro. Cette chaîne d’alimentation a en effet mis sur pied depuis 2016 une politique facilitant l’accès des produits locaux au Québec et en Ontario en encourageant leur présence et visibilité au sein de ses commerces (Conseil du patronat du Québec [CPQ], 2018).

Plusieurs réseaux de distribution de paniers alimentaires font aussi la promotion des aliments locaux. Au Québec, on retrouve l’exemple mentionné plus haut des paniers bio du Réseau des fermiers de famille. Une expansion du réseau est à souligner, alors que le nombre de fermes participantes est passé de 78 en 2012 à 140 en 2017 et le nombre d’abonnés de 13 118 à 18 388 en 2018 (F. Theriault, échange de courriels, 21 janvier 2020).

**Tableau 2.2 Historique des fermes d’Équiterre du Réseau des fermiers de famille** (tiré de : F. Theriault, échange de courriels, 21 janvier 2020)

<b>Historique fermes membres - Réseau des fermiers de famille</b>						
<b>Suivi des fermes</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Anciennes fermes qui poursuivent	69	78	83	91	102	121
Nombre de nouveaux fermiers	9	5	8	11	19	19
<b>Total fermiers de famille</b>	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>80</b>	<b>87</b>	<b>105</b>	<b>140</b>

**Tableau 2.3 Nombre d'abonnés et de fermes d'Équiterre du Réseau des fermiers de famille** (tiré de : F. Theriault, échange de courriels, 21 janvier 2020)

	2015	2016	2017	2018
<b>Nombre d'abonnés</b>	13 118	17 638	17 489	18 388
<b>Nombre de fermes principales</b>	87	102	113	113
<b>Nombre de fermes associées</b>	22	21	19	26
<b>Nombre de fermes en accompagnement</b>	18	20	26	20

D'autres de plus petite échelle comme l'achat groupé de Biothentique situé dans Hochelaga à Montréal propose des produits biologiques en partenariat avec des entreprises et des producteurs d'ici (Biothentique, s. d.).

À Vancouver, une coopérative a également été fondée en 2007 pour aider les fermiers à promouvoir leurs produits dans les chaînes alimentaires (CPQ, 2018). Dans le réseau *BC Farmers' Market Trail*, plus de 145 marchés sont présentement enregistrés (*The BC Farmer's Market Trail*, s. d.).

Plusieurs marchés mettent aussi directement en contact le consommateur et le producteur et font la promotion de l'achat de produits locaux. C'est le cas des différents marchés alimentaires montréalais comme le Marché Jean-Talon, le Marché Atwater, le Marché Maisonneuve, le Marché Lachine, etc. (Corporation de gestion des marchés publics de Montréal, 2018) et de multiples marchés régionaux. À Vancouver, il existe les *Vancouver Farmers Markets*, regroupant huit marchés au total (*Vancouver Farmers Markets*, s. d.a). Pour ces producteurs à plus petite échelle, cela a représenté un revenu de 45 000\$ (*Vancouver Farmers Markets*, s. d.b).

En Ontario, c'est 180 membres enregistrés dans le *Farmer's Market Ontario*. Cet organisme assure la transparence des produits offerts dans ces marchés en certifiant directement d'un logo ceux qui ont été produits directement sur les terres du fermier (*Farmer's Markets Ontario*, s. d.).

Les paniers Lufa sont aussi une démonstration de la réussite que peut avoir un circuit alimentaire alternatif centré sur le local. Cette entreprise mise sur pied depuis 2009 compte aujourd'hui quatre serres à travers la ville de Montréal qui nécessite plus de 300 employés. Il y a 17 000 paniers livrés de façon hebdomadaire et plus de 500 points de cueillette. Ces paniers regorgent de produits qui poussent localement sur les

toits ou qui sont offerts grâce à un partenariat entre Lufa et des producteurs locaux (Lufa, s. d.). D'autres proposent également des produits de viandes biologiques et locaux comme la ferme Morgan située dans les Cantons de l'Est et sur le marché depuis 2010.

### **2.3.3 Agriculture Biologique**

L'ascension du marché local et biologique a été maintes fois mentionnée dans les chapitres précédents. Il est dès lors très avantageux pour le marché local de s'agrandir et se spécialiser pour s'assurer de combler la demande d'aliments biologiques et d'augmenter du même coup les ventes du marché local. De plus, en augmentant la consommation de produits biologiques d'ici, les consommateurs peuvent contribuer à la prospérité du marché local tout en bénéficiant des bénéfices du biologique sur la santé et sur l'environnement. Il est toutefois important de souligner que les exportations canadiennes de produits biologiques restent un marché prospère, uniquement en 2012, celui-ci aurait rapporté 458 millions de dollars. Ceux-ci sont de produits variés allant principalement vers les États-Unis, l'Union européenne et le Japon dont le produit le plus exporté est le blé biologique (AAC, 2017).

Au Canada, c'est 55% de consommateurs qui disent acheter des produits bio chaque semaine (COTA, 2017). Lorsqu'achetés au Canada, ces produits proviennent des 5800 producteurs certifiés. À elles seules, les ventes au détail annuelles de produits certifiés biologiques représentent 3,2% du marché de l'alimentation au Canada. Ces chiffres s'expliquent entre autres de la confiance accrue des consommateurs en la certification obligatoire (CRAAQ, 2017). Le marché du biologique national a une croissance annuelle de 8,17% depuis 2017 (COTA, 2018).

Au Québec, une croissance d'environ 20% de produits biologiques disponibles a été soulignée, en passant de 4000 en 2010 à près de 12 400 en 2019. Cela a lieu grâce à l'augmentation de 10% de nouveaux consommateurs par années qui peuvent se procurer les produits dans 125 magasins spécialisés à travers la province (Québec Bio, 2020,b).

Quelles sont donc ces entreprises qui profitent de l'expansion du marché biologique? Au Québec, on peut penser au Rachelle-Béry, boutique pionnière de produits naturels et biologiques depuis déjà plus de 30 ans. Cette chaîne compte aujourd'hui 11 épiceries et plus de 30 espaces santé au sein des épiceries IGA (Rachelle-Béry, 2017). La filière a été achetée par le détaillant alimentaire canadien de Sobeys, qui possède également tous les IGA. (Sobeys, s. d.).

Au Canada, on peut penser à des chaînes comme Planet Organic qui se retrouvent en Alberta, au Manitoba et en Ontario. Cette chaîne comptant 11 boutiques qui mettent principalement les produits biologiques locaux de l'avant (Planet Organic, s. d.).

Il faut toutefois souligner que la moitié des Canadiens disaient acheter leur nourriture biologique dans les supermarchés normaux et uniquement 9,96% dans les épiceries naturelles (Bedford, 2019b).

### **3. INTERRELATIONS ENTRE LES ACTEURS**

Dans le prochain chapitre, il sera question des interrelations entre les différents acteurs entourant l'industrie alimentaire. En effet, le gouvernement et les consommateurs sont loin d'être les seuls possédant un pouvoir d'influence sur les changements effectués au sein du SA. D'autres acteurs viennent supporter le rôle des consommateurs et du gouvernement. Dans les prochaines sections, l'auteur s'intéresse aux organismes sans but lucratif et aux groupes de défense de l'environnement ainsi que des médias. Les interrelations entre tous ces acteurs doivent être prises en compte pour bien comprendre que le changement dans l'industrie alimentaire ne doit pas provenir uniquement de l'un d'eux, mais doit se faire avec cohérence, entraînant chacun d'entre eux vers des objectifs communs.

#### **3.1 Les organismes sans but lucratif et groupes de défense de l'environnement**

Sans être un dispositif d'influence propre aux consommateurs, les différents OSBL sont d'une grande importance pour venir en appui aux citoyens et leur faire bénéficier d'une éducation informelle à l'aide de diverses informations qui ne proviendront pas des industries alimentaires ou du gouvernement. Ces divers OSBL permettent au consommateur d'aller rechercher des informations hors des sentiers battus par rapport à toutes sortes de pratiques écoresponsables, dont ses pratiques de consommation alimentaire. En effet, si nous avons pu voir durant le chapitre portant sur le gouvernement que les politiques publiques se concentrent davantage sur la santé et moins sur l'environnement lorsqu'il s'agit du SA, le consommateur a toutefois la chance de bénéficier de l'appui des OSBL qui mettent à sa disposition des outils et de l'information pour encourager la modification de ses pratiques de consommation.

Les OSBL ne se dédient pas toujours à la défense de l'environnement et pourtant peuvent avoir une incidence sur celle-ci. C'est le cas de l'Union des consommateurs. Cet organisme à but non lucratif a vu le jour en 2002 et concentre ses actions à la défense des droits du consommateur. En 2019, ce groupe a publié un rapport très complet sur le rôle des consommateurs dans les changements climatiques. Ce rapport est particulièrement intéressant, car il permet de souligner les limites du pouvoir des consommateurs dans la modification du SA. Alors que les pratiques liées aux SA ont de grands impacts sur l'environnement, beaucoup de recommandations sont faites aux consommateurs. Or, ce rapport permet de cerner ce qu'il peut réellement faire, de manière concrète et en 2020 dans son milieu de vie, en prenant compte des limites qui lui sont imposées. À la lecture de ce rapport, le consommateur peut comprendre davantage le pouvoir de ses choix et réaliser que tout n'est pas possible de sa part et qu'il doit attendre plus de l'État et de l'industrie pour atteindre ses propres objectifs écoresponsables.

Une grande partie de ce rapport est dédié à l'alimentation. Il établit le contexte et les différents enjeux liés à la consommation alimentaire avant de donner des recommandations au consommateur. Ces recommandations sont fondées sur des sources qui sont directement citées, elles sont ensuite justifiées à l'aide de données chiffrées, l'importance de cette recommandation quant aux impacts liés à son adoption, et tout cela en prenant en compte les enjeux de celle-ci du point de vue d'un consommateur. Par exemple, la première recommandation concernant d'augmenter l'apport en protéines végétales et de limiter celui en protéines animales prend compte les inégalités budgétaires et les déserts alimentaires. Ce rapport présente aussi les interventions présentes faites par l'État et les autres mesures qui pourraient être prises en main par celui-ci. Il aborde également la dissonance cognitive liée à chacune des recommandations. Cela permet au consommateur de comprendre la source de sa confusion entre l'adoption de certaines pratiques écoresponsables aux dépens d'autres. Par exemple, quand il y a trait à consommer un produit biologique ou local, quel est le meilleur choix? Ce rapport se donne comme mission de simplifier au maximum cette question tout en justifiant ses réponses avec des sources scientifiques et accessibles (Union des consommateurs, 2019). Les résultats de ce rapport seront davantage abordés dans les recommandations.

Ce type de rapport est essentiel à l'éducation du citoyen. Celui-ci ne doit pas devoir se baser uniquement sur des ressources gouvernementales ou provenant directement de l'industrie alimentaire. Les informations recueillies et divulguées par les OSBL comme l'Union des consommateurs permettent au consommateur d'accroître sa compréhension et de démêler tous les aspects de la problématique. Cela vient en aide lorsque le citoyen se sent confus, voire dépassé par toutes les informations qui lui sont adressées. Cela vient également lui confirmer les limites de ses propres actions et ce qu'il est en droit d'exiger de l'État ou de l'industrie pour l'appuyer dans la modification du SA.

En plus des OSBL comme l'Union des consommateurs, d'autres sont directement dédiés à la protection de l'environnement. Ces groupes écologistes comme Équiterre ou la Fondation David Suzuki élaborent sur leurs sites internet toutes sortes de recommandations pour aider le consommateur dans ses démarches. Par exemple, le consommateur peut retrouver sur le site de la Fondation David Suzuki un palmarès intitulé «*Ten ways you can help fight climate change*» et dans lequel un des points est consacré aux façons dont un consommateur peut modifier son alimentation dans le but d'acquérir une diète plus adéquate pour l'environnement. L'organisme s'extirpe même des recommandations classiques pour tourner l'intérêt du



consommateur vers des solutions originales, comme intégrer les insectes dans son régime alimentaire. Ils donnent aussi accès à des données scientifiques appuyant leurs recommandations tout en donnant des conseils concis et précis sur les moyens de rendre son régime alimentaire plus écoresponsable. La Fondation David Suzuki publie également à travers un blog différents moyens d'adopter des pratiques écoresponsables dans son quotidien, par exemple à l'aide de différents tutoriels dont certains sont consacrés à l'adoption d'un régime alimentaire écoresponsable. Cela permet au citoyen d'avoir accès à des informations qui ne proviennent pas du gouvernement et qui sont parfois plus proches de son quotidien (Fondation Suzuki, s. d.).

Équiterre est un acteur d'appui essentiel qui permet aux citoyens d'effectuer des gestes d'importances quant à une consommation alimentaire responsable. Entre autres, avec les paniers bio maintenant gérés par le du Réseau des fermiers de familles, ils ont permis d'établir un réseau direct entre fermiers et consommateurs québécois. Ce Réseau des fermiers de familles a été créé par Équiterre en 1995 et regroupe plus de 116 fermes à travers le Québec. L'abonnement à ce type de paniers alimentaires permet de regrouper plusieurs gestes écoresponsables à la fois : acheter local et bio, encourager un mouvement zéro déchet ou presque, l'appui à des démarches d'agriculture plus éthiques et le fait de favoriser un circuit alimentaire court, avec une réduction d'en moyenne de 2500 km parcourus (Équiterre, s. d.).

De plus, Équiterre offre sur son site internet des sources d'informations pour renseigner le consommateur vers des démarches plus écoresponsables. Par exemple, en plus des paniers bios, le consommateur peut trouver des informations quant à l'endroit où il peut se procurer des produits locaux dans sa ville, offre des possibilités d'emploi dans une ferme, des recettes de différents chefs d'ici qui font la promotion de produits d'ici, ainsi que des trucs et astuces d'horticulture écologique. Il y a également plusieurs informations sur les manières de consommer de façon responsable, dont des informations sur comment vivre sans pesticides et sur la manière de bien reconnaître les certifications (Équiterre, s. d.). En plus de ces informations, Équiterre produit des rapports qui permettent au consommateur de se démêler dans son rôle face aux changements climatiques. Un peu comme le rapport produit par l'Union du consommateur, Équiterre a produit un document délimitant le rôle des gouvernements, des municipalités, des entreprises et des individus par rapport aux interventions nécessaires. Alors que le poids du changement est souvent mis sur les habitudes de vie des citoyens, Équiterre vient bien souligner que si le changement passe entre autres par la modification des habitudes individuelles, c'est également par des interventions législatives et réglementaires que le changement s'opérera (Équiterre, s. d.).

Une équivalence se retrouvant hors de la province est le groupe canadien d'Environmental Defence. Sur le site internet de ce groupe de défense des droits environnementaux se trouvent plusieurs astuces qui peuvent aider le citoyen à faire des choix judicieux quant à une consommation écoresponsable. Il faut dire que les recommandations par rapport à une consommation alimentaire responsable sont diluées à travers certaines thématiques comme celle de cesser la pollution par le plastique et sont moins mises de l'avant qu'avec, par exemple, Équiterre (Environmental Defence Canada, s. d.).

Et bien sûr il y a des groupes qui possèdent beaucoup d'influence au Canada, mais sont reconnus à l'échelle mondiale, comme Greenpeace. Celui-ci met beaucoup de l'avant le pouvoir citoyen ; il propose entre autres de signer un manifeste engageant le citoyen à consommer moins de viande, expliquant rapidement les conséquences de la surconsommation des produits d'origines animales.

### **3.2 Les médias**

Les médias permettent la transmission et la diffusion d'une multitude d'informations entre les acteurs à l'aide de messages que l'on retrouve partout, des journaux en passant par la télévision et surtout, aujourd'hui, par internet.

C'est depuis les années 70 que les mouvements sociaux à la défense de l'environnement ont commencées à prendre la parole à travers les médias. Les instigateurs de ces mouvements manifestaient principalement leur désaccord et leurs revendications à l'industrie agroalimentaire et aux politiques publiques. L'alimentation finie par se publiciser à travers ces revendications provoquant des débats sur les enjeux sociétaux entourant le SA (De Iulio, Bardou-Boisnier, Pailliat, 2015). Suite à cela, différents moyens sont mis en place par les consommateurs, comme il a été abordé plus haut. Des réseaux de consommation alimentaire alternatifs se développent et se transmettent à travers les médias, les consommateurs utilisent cette visibilité pour inciter le gouvernement à prendre des mesures et à l'industrie de modifier ses pratiques. Les médias sont un véhicule essentiel d'informations entre les acteurs qui peut permettre de balancer les pouvoirs.

Aujourd'hui, les médias sont un sous-acteur d'importance dans la dynamique reliant le gouvernement, les consommateurs, et l'industrie alimentaire. Toutefois, les informations qui circulent sur les différents réseaux prennent des directions multiples qui en viennent parfois à se contredirent entre elles. Selon le type d'espace social consulté à travers les médias, l'opinion sur le SA se modifiera. Le consommateur peut

avoir de la difficulté à identifier ce qui constitue réellement des pratiques écoresponsables de consommation alimentaire. Les entreprises d'alimentation peuvent user des médias pour faire circuler de la publicité qui, comme on l'a vu plus haut, peut constituer de l'écoblanchiment.

Finalement, le gouvernement peut décider d'encadrer correctement, ou pas, tous ces messages circulant à travers les interfaces médiatiques. Il peut également décider d'en user lui-même pour faire circuler des messages éducatifs ou faire la promotion de diverses mesures gouvernementales. Par exemple, le Guide Alimentaire canadien sorti en 2019. Celui-ci est utilisé depuis déjà longtemps dans les médias par le gouvernement pour véhiculer les nouvelles recommandations alimentaires. L'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes de 2012 a révélé une reconnaissance élevée de l'image de marque du Guide alimentaire canadien. En effet, la plupart des Canadiens l'avaient vu ou en avaient entendu parler. Le Guide alimentaire a été classé au quatrième rang parmi les ressources les plus fréquemment consultées pour obtenir des renseignements sur la saine alimentation. Il se classait après les sources d'information suivantes : recherches sur internet, famille ou amis et émissions de télévision sur la saine alimentation. Les professionnels de la santé, comme les médecins et les diététistes, se classaient au cinquième rang à cet égard (SC, 2015).

Les OSBL et le gouvernement se rallient également dans les médias dans un effort de rassembler les citoyens à différentes pratiques de consommation, comme lors de la campagne de 2019 «Exigez de manger local!» de l'organisme Aliments du Québec et d'Équiterre. Celle-ci allait de pair avec le programme «Aliments du Québec au menu», désirant amener les citoyens à revendiquer davantage l'approvisionnement en aliments locaux au sein des institutions publiques. Cette campagne a eu lieu en totalité sur les plateformes numériques et a eu beaucoup de visibilité avec 560 000 vues et environ 1000 partages (Communications Grenier, 2019, 2 avril).

La publicité est également utilisée par les entreprises pour faire valoir des arguments de développement durable au sein de leur organisation. On sait depuis longtemps que la publicité possède un puissant pouvoir d'influence sur les envies et désirs du consommateur. Celle-ci peut avoir de grandes répercussions sur le SA et sur la mise en place de pratiques écoresponsables. La publicité, utilisée à bon escient, peut être un moyen formidable de diffuser un mode de consommation alimentaire plus responsable. Étant donné que le mouvement d'écoresponsabilité prend de plus en plus d'ampleur au sein de nos sociétés, les

entreprises utilisent l'argument de l'écoresponsabilité de plus en plus souvent également pour faire valoir leur image positive (Breduillieard, 2013).

#### **4. IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT**

Le système alimentaire comme nous le connaissons aujourd'hui engendre plusieurs impacts le rendant insoutenable pour l'environnement. À lui seul, le secteur de l'agriculture serait responsable de plus d'un tiers des émissions globales de GES. Les rejets de nutriments utilisés en agriculture seraient quant à eux responsables de 78% de l'eutrophisation des océans et des sources d'eau douce (Poore, Nemecek, 2018). La moitié des terres habitables de la planète seraient occupées par l'agriculture (Ritchie, Roser, 2013). Mais qu'en est-il des impacts des SAA? Dans le prochain chapitre, il sera question des impacts environnementaux de ces nouvelles pratiques. L'agriculture biologique, un moindre gaspillage alimentaire, une baisse de l'utilisation d'emballage à usage unique, l'adoption du régime végétarien ou végétal et la croissance de l'achat local et de proximité sont tous des pratiques propres à un SAA et durable et ont leurs propres impacts sur l'environnement.

##### **4.1 Végétarisme et véganisme**

Pour la FAO, un régime alimentaire ayant un impact moindre sur l'environnement doit être composé majoritairement de grains, de légumes et de fruits, principalement ceux qui sont cultivés localement et qui sont «robustes», c'est-à-dire qui se détériore moins vite et qui nécessite le moins de transport rapide et énergivore possible. La viande doit être consommée de manière modérée (FAO, 2016). Plusieurs études ont été effectuées dans le but de cerner le meilleur type de régime alimentaire. De multiples auteurs ont discuté des avantages du régime occidental actuel versus d'autres types, particulièrement ceux demandant un moindre apport en viande. Le régime végétarien et ses différentes variantes sont maintenant sous la loupe pour savoir s'il a effectivement un moindre impact sur l'environnement. Plusieurs variables entrent en compte dans la littérature et les résultats changent particulièrement lorsque l'on se déplace; les résultats ne sont pas les mêmes compte tenu de la situation socio-économique du pays.

L'élevage de bétail pour la viande, les œufs et les produits laitiers génèrent à lui seul environ 14,5% des GES au niveau mondial et nécessite 70% des terres agricoles. Les terres nécessaires pour les pâturages ainsi que les cultures fourragères sont responsables d'une grande part de la déforestation causée par l'agriculture entraînant aussi une perte de la biodiversité et la dégradation des sols (FAO, 2016). Sachant qu'il est nécessaire de produire de cinq à sept kilogrammes de grains pour produire un kilogramme de

boeuf, en plus de l'énergie et de l'eau nécessaires à cette production, on peut comprendre l'intérêt des chercheurs envers des régimes plus soutenables (Fondation David Suzuki, s. d.).

La question actuelle est donc de savoir si des régimes à moindre consommation de viande auraient un réel impact sur la préservation de l'environnement, mais aussi lequel de ces régimes sans viande serait jugé comme le plus efficace présentement.

Une étude publiée en 2016 par des chercheurs de l'Université d'Oxford présenta des résultats liés aux changements de régime alimentaire. Ceux-ci ont utilisé un scénario de référence basé sur les projections de la FAO quant à l'évolution du SA mondial d'ici 2050. Ils l'ont comparé avec d'autres scénarios, dont deux basés sur des régimes végétariens, c'est-à-dire celui incluant la consommation d'œufs et de produits laitiers et celui complètement végane. Les chercheurs avaient conscience que ces deux scénarios ne pourraient pas englober la totalité de la population humaine et étaient plutôt faits dans le but de démontrer les effets environnementaux d'une exclusion progressive d'aliments d'origines animales.

Selon leurs projections, les impacts environnementaux liés au SA actuel vont empirer d'ici 2050 s'il n'y a pas de changements de régime alimentaire ciblés. Leurs conclusions rejoignent celles de plusieurs auteurs : la réduction de la consommation de viande permettrait d'alléger les impacts environnementaux lors de l'utilisation des sols et de réduire les émissions de GES. Cela serait plus efficace que de s'appuyer sur les avancées technologiques pour amoindrir ces impacts. La réduction de la consommation de produits d'origine animale ainsi que d'autres mesures serait nécessaire pour éviter des conséquences mondiales comme une expansion majeure des activités agricoles et un réchauffement planétaire au-delà du 2°C. Les deux régimes végétariens amèneraient une réduction des émissions de GES de 45% à 55% plus bas que les niveaux de 2005-2007 et de 63% à 70% plus bas que dans leur scénario de référence (Springmann, J. Godfray, Rayner, Scarborough, 2016).

D'autres résultats semblables ont paru dans la publication d'un article de la revue scientifique *Journal of Cleaner Production* en 2015. Les auteurs ont fait une révision systématique des études qui évaluent l'impact environnemental de divers scénarios alimentaires. Parmi les différents scénarios recensés, c'est encore celui des régimes véganes et végétariens qui pouvaient amoindrir le plus les impacts du SA. Celui de la diète végane pouvait amener à une baisse de 25% à 55% de réduction des GES et entre 50% à 60% de la demande d'utilisation en terres agricoles. Le scénario végétarien, pour sa part, amenait une réduction

de 20% à 35% de GES et de 30% à 50% de réduction de demande en sols. Toutefois, le remplacement de la viande de ruminant par de la viande d'animaux monogastriques (porc, volaille) aurait aussi des résultats considérables. Il y aurait une réduction prévue pareille à celle du régime végétarien au niveau des GES (Hallström, Carlsson-Kanyama, Börjesson, 2015).

Un autre type de régime qui pourrait engendrer beaucoup de résultats est celui du *healthy diet*, souvent retrouvé dans les études. Ce type de régime est caractérisé par une diminution de la consommation de produits d'origine animale et d'une augmentation de fruits, légumes et grains ainsi qu'une alimentation à un niveau calorique recommandé par les agences de la santé. Ce type de régime pourrait amener juste qu'à 35% de baisse d'émission de GES et de 15% à 50% de réduction de la demande en terres agricoles. Les auteurs prennent cependant le temps de souligner que ces scénarios sont faits dans le cas de transitions totales et plusieurs facteurs viennent jouer dans les résultats. Entre autres, si le remplacement de viande dans le régime végétarien se fait par une plus grande consommation de produits laitiers et de fruits et légumes transportés par avion, l'impact positif de l'adoption d'un tel régime s'amoindrit. De plus, peu d'études sont disponibles quant aux impacts environnementaux des produits végétaux transformés qui sont utilisés comme remplacement à la viande. Ceux-ci, autant ceux plus traditionnels comme le tofu que les nouveaux sur le marché comme les imitations à la Beyond Meat, possèdent leurs propres répercussions environnementales qui ne sont pas les mêmes que celles amenées par un régime végétarien ou végane évitant les produits transformés (Aleksandrowicz, Green, Joy, Smith et Haines, 2016).

Dans les études les plus récentes, il y a celle parue en 2019 dans la revue *Global Environmental Change*, regroupant les résultats d'une collaboration entre dix chercheurs américains de différentes expertises environnementales et scientifiques. Leur étude modélise l'émission de GES et l'utilisation de ressources en eau de neuf types de régimes alimentaires de plus en plus axés sur un régime à base de plantes ainsi que sur les critères d'une alimentation saine, et cela spécifiques à 140 pays. Les résultats varient beaucoup selon le pays, cependant, ces résultats viennent également représenter celui des deux précédentes études, avec quelques spécifications.

Selon leurs résultats, dans 95% des pays à l'étude, un régime comprenant la consommation de produit animal à raison d'une fois par jour provoquait moins d'émissions de GES qu'un régime lacto-ovo-végétarien. De plus, dans 64% des pays, l'empreinte des GES était plus basse dans les régimes sans produits laitiers que dans le régime lacto-ovo-végétarien. Les auteurs viennent en effet bien souligner l'impact

environnemental qu'à l'industrie laitière et de l'industrie des œufs. Ces résultats suggèrent que les populations pourraient avoir encore plus d'impact environnemental avec une consommation majoritairement à base de plantes permettant une petite quantité de viande à moindre impact environnemental que l'adoption d'un régime végétarien où la viande est remplacée par des produits laitiers et les œufs (Kim et al., 2019).

Encore une fois, c'est le régime végane qui apportait le plus d'impacts positifs sur l'environnement. Les auteurs soulignaient toutefois le potentiel des régimes priorisant la consommation au bas de la chaîne alimentaire, un régime majoritairement concentré sur la consommation de plantes, mais qui permet aussi la consommation de certains poissons, mollusques, ou insectes. Cela permet une certaine flexibilité au niveau du régime alimentaire tout en ayant des bénéfices sur les impacts environnementaux. Cela permettrait entre autres de réduire l'impact de l'élevage intensif d'espèces aquatiques par la consommation de poissons-fourrages et de mollusques bivalves (Kim et al., 2019).

Le régime végane à base de produits végétaux peu transformés serait donc le grand gagnant de la transition alimentaire. Mais si tous les auteurs s'accordent sur son potentiel, ils s'accordent également pour dire qu'il n'est pas réaliste d'espérer que toute une population effectue cette transition. Il y a également tous les facteurs techniques, politiques, socio-économiques, culturels et autres à prendre en compte lorsque l'on veut inciter à une transition de régime alimentaire.

Bref, il est très complexe de prévoir le scénario futur étant donné tous les facteurs politiques et socio-économiques ainsi que technologiques qui peuvent venir radicalement modifier les prévisions des experts. Cependant, ceux-ci s'entendent pour dire que les tendances de consommation alimentaire possèdent un réel pouvoir sur les changements climatiques, particulièrement si les consommateurs réduisent leur consommation de viande et des produits de l'animal, et cela à tous les niveaux.

#### **4.2 Gaspillage alimentaire**

Le gaspillage alimentaire est un problème complexe qui est subit à chacune des étapes du SA. Au niveau mondial, la FAO souligne les répercussions autant sociale, économique qu'environnementale du gaspillage alimentaire. Dans une perspective d'accroissement de la population mondiale de plus en plus grande, les habitudes de production et de consommation provoquant ce gaspillage sont de plus en plus un non-sens.

Environ un tiers de la production mondiale de nourriture sera finalement gaspillée. Cela amène des pressions inutiles sur les sols, épuisés par l'agriculture intensive. Cette agriculture intensive nécessite de plus en plus d'intrants chimiques pour assurer la production, ce qui entraîne pollution et pertes de terres arables. En 2007, environ 1,4 million d'hectares auraient été utilisés pour produire des aliments finalement gaspillés. La viande et le lait sont les produits qui entraînent le plus de surfaces de production gaspillées, avec 78% d'espace utilisé inutilement alors que ces produits comportent uniquement 11% du gaspillage alimentaire total. Voici un tableau accompagnant le rapport de la FAO, illustrant les pertes globales de différents groupes alimentaires tout au long du SA (FAO, s. d.b).

On peut voir qu'il y a des pertes alimentaires tout au long de la chaîne de l'alimentation, particulièrement pour les fruits et légumes et les racines et tubercules.



**Figure 4.1 Pertes alimentaires d'après le secteur du SA et le groupe alimentaire** (tiré de : FAO, s. d.b)

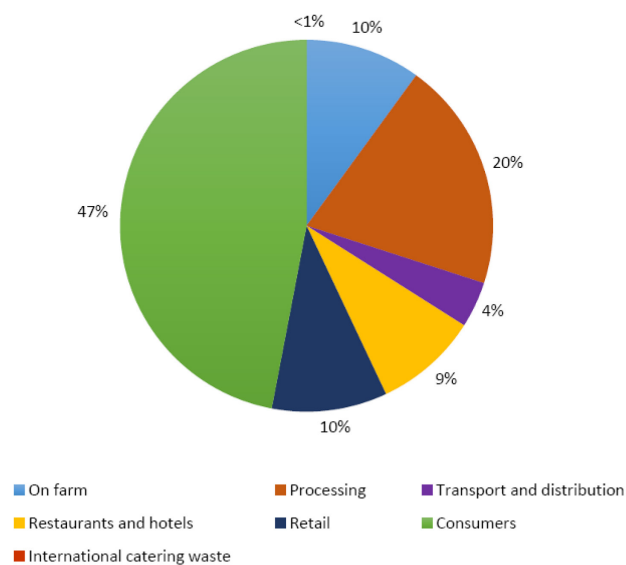
Une autre problématique est celle de l'eau gaspillée au travers de l'agriculture. Alors que l'agriculture utilise 70% des réserves d'eau douce mondiale, une quantité de 250 km<sup>3</sup> d'eau bleue a été gaspillée en 2007 par les États-Unis lors de leur production agricole (FAO, s. d.b). Le gaspillage alimentaire a également des répercussions sur les changements climatiques. Le SA et agricole dépendent majoritairement des énergies fossiles et cela tout au long de la chaîne. De plus, les aliments jetés ont eux aussi un impact important puisqu'ils rejettent du méthane lors de leur décomposition, un gaz qui est 25 fois plus puissant que le carbone pour emprisonner la chaleur. Les aliments gaspillés sont la principale source de gaz en décharge. Si on l'intégrait dans une classification des pays les plus émetteurs de gaz à effet de serre, le



gaspillage alimentaire serait le troisième plus important émetteur après les États-Unis et la Chine (FAO, s. d.b).

Finalement, le gaspillage alimentaire contribue également à la perte de biodiversité. Cela est surtout causé par le déboisement et la conversion d'écosystèmes naturels en zones agricoles ainsi qu'à la surexploitation des écosystèmes marins (FAOc, s. d.b).

Pour ce qui est de la situation au Canada et au Québec, la problématique du gaspillage alimentaire est également indubitable. Dans la prochaine figure, nous pouvons observer la distribution du gaspillage au Canada tout au long de la chaîne du SA en 2014.



**Figure 4.2 Gaspillage alimentaire au Canada selon le secteur du SA** (tiré de : National Zero Waste Council, 2016)

Alors que 47% sont attribuables aux consommateurs, 53% sont causés par l'industrie. On jette plus particulièrement les légumes et les fruits, ainsi que les restes de table et le pain ou autres produits de boulangerie. C'est 58% de la nourriture qui est jetée au pays, représentant 35,5 millions de tonnes. Certains de ces déchets sont inévitables, toutefois, ce serait 11,2 millions de tonnes de déchets alimentaires qui pourraient être sauvées. Cela signifie cinq mois d'alimentation pour nourrir tous les citoyens du Canada (RECYC-QUÉBEC, s.d.). Des statistiques pour la province du Québec ne sont pas encore disponibles à ce jour.

Le gaspillage alimentaire a donc de très lourds impacts au niveau mondial et le Canada n'est pas laissé en reste. Diminuer le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne du SA aurait des bénéfices projetés dans plusieurs sphères de l'environnement : il y aurait une diminution de l'occupation des terres agricoles et des impacts de celle-ci comme la déforestation massive, la pollution de l'eau et des sols et la destruction des écosystèmes, une diminution de la production de méthane causée par le traitement des déchets, ainsi qu'une utilisation moindre d'engrais synthétique et d'énergie à base de carbone nécessaire à la production de la majorité des aliments. Sans parler de tous les bénéfices socio-économiques qui seraient créés.

#### **4.3 Emballage alimentaire**

Les impacts environnementaux de la production de déchets ne sont plus un secret pour personne. Les emballages de plastique ont particulièrement fait parler d'eux dans les dernières années, entre autres à cause de leur impact sur l'écosystème marin et des conséquences aussi frappantes que les continents de plastique, démontrant l'ampleur de l'accumulation des déchets humains au sein des océans.

Alors que tous les aliments ne sont pas emballés dans du plastique et peuvent être retrouvés plutôt dans des matériaux de verre, de métal, de papier ou de carton, ils ont tous besoin d'être traités en fin de vie et comporteront chacun des désavantages d'utilisation pour les consommateurs ou pour l'industrie. Présentement, c'est le plastique qui fait le plus parler de lui. C'est un emballage versatile, imperméable, malléable, léger, etc. Malheureusement, c'est aussi celui dont on parle le plus en termes de conséquences environnementales. Celui-ci est en effet produit à l'aide de ressources non renouvelables, il a un temps de décomposition très élevé pouvant aller jusqu'à 400 ans, et certaines limites existent quant à son recyclage. Toutefois, plusieurs nouveaux types de plastiques biodégradables font leur apparition sur le marché, il en existe déjà une grande variété. Ces plastiques biodégradables ne sont malheureusement pas toujours une solution de rechange efficace. Par exemple, les sacs de plastique faits à base de maïs nécessitent d'utiliser encore une fois de cette culture déjà très monopolisante à travers le monde agricole, mais aussi de l'usage de beaucoup d'engrais et de pesticides pour sa culture (Zins Beauchesne et associées, 2008).

La question de l'emballage alimentaire est donc complexe. Idéalement, les aliments ne seraient pas emballés, et s'ils le sont, moins et avec des emballages réutilisables, compostables ou recyclables. Pour ce qui est du zéro déchet, il comporte ses propres inconvénients dans le milieu alimentaire. En effet, l'emballage alimentaire a plusieurs rôles allant de la protection et de la préservation des aliments face

aux dommages causés lors du transport et de leur manipulation, de garder ceux-ci dans des conditions sanitaires minimales, d'afficher certaines informations sur l'aliment, d'allonger leur durée de vie, etc. Dans plusieurs pays, le gaspillage alimentaire a pu être réduit de 25% pour la nourriture à base de grains et de 50% pour les fruits et légumes (Marsh, Bugusu, 2007).

Du côté des industries, de nouvelles technologies de l'emballage se développent. Pour tenter d'élucider la question de l'emballage alimentaire le plus écoresponsable, l'entreprise Cascades a fait faire une étude de cycle de vie de sept matériaux utilisés dans la fabrication de ses emballages alimentaires. D'après les résultats, ce serait l'étape de production des emballages, dont l'extraction des matières premières, qui aurait le plus grand impact environnemental. La différence serait notable en comparaison avec les impacts engendrés par les processus de traitement de fin de vie (Cadieux, 2011, 24 novembre).

Pour ce qui est du meilleur emballage alimentaire, considérant toutes les étapes du cycle de vie, ce sont les emballages en mousse de polystyrène ainsi que ceux en pâte moulée qui obtiennent le meilleur résultat. Pas surprenant pour l'emballage en pâte moulée, fait à partir de fibres recyclées, recyclable et compostable. Le résultat du polystyrène est expliqué par son faible impact tout au long de son cycle de vie, même si ce matériel est peu recyclé et en fait un emballage à usage unique et principalement jeté (Cascades, 2012). Toutefois, l'entreprise Cascades offre désormais un remplacement au polystyrène classique par un dérivé ayant une plus faible empreinte environnementale. Ce dérivé est confectionné à partir de 50% de produits recyclés et génère 32% moins de GES que la fabrication de son homologue traditionnel et entraîne également une réduction de 42% de l'utilisation de ressources non renouvelables.

Un client de Cascades, s'approvisionnant en emballages alimentaires, pourrait ainsi réduire l'empreinte environnementale de son entreprise. Cascades explique en effet que si un de ses clients remplaçait un million de ses emballages en polystyrène par son alternative, cela permettrait d'éviter l'émission de GES d'un parcours de 67 000 km de voiture ainsi que de l'approvisionnement de 72 barils de pétrole (Cascades, s. d.). Les nouvelles technologies et l'intérêt des entreprises à modifier l'utilisation d'emballage alimentaire a donc un fort potentiel d'alléger les impacts environnementaux de ceux-ci.

Selon Éco Entreprises Québec, organisme agréé par RECYC-QUÉBEC, 70% de tous les emballages sur le marché proviendraient de l'industrie alimentaire. L'organisme présente aussi plusieurs entreprises qui ont fait des modifications dans leurs emballages et les résultats engendrés par celles-ci. Par exemple, l'épicerie

Metro a modifié le contenant de son bouillon concentré maison, changeant le matériel pour un emballage permettant une augmentation du taux de récupération de 44%, une diminution de 7% du ratio de la masse emballage versus produit ainsi qu'une diminution de 8% de la quantité de matériaux utilisés (Éco Entreprises Québec, s. d.).

Ces exemples sont éloquentes pour souligner l'importance qu'à l'emballage alimentaire sur l'environnement et cela tout au long de son cycle de vie. Même si le mouvement zéro déchet permet l'éveil de certains consommateurs et de certaines entreprises, il faut que chacune des étapes de l'emballage soit considérée et non pas juste sa fin de vie. Les diminutions possibles de l'impact environnemental de l'emballage alimentaire sont aujourd'hui largement démontrées.

#### **4.4 Achat local, circuits de proximité et circuits courts**

L'achat local est défini par le nombre de kilomètres alimentaires qu'a parcourus un aliment. Comme mentionné dans un chapitre précédent, celui tourne autour d'un rayon de 50 km au Québec, ou encore avec la mention «fait au Québec» ou «préparés au Québec». Dans certains endroits, on va juste qu'à 150 km et même 250 km de distance (Aliments du Québec, s. d.b).

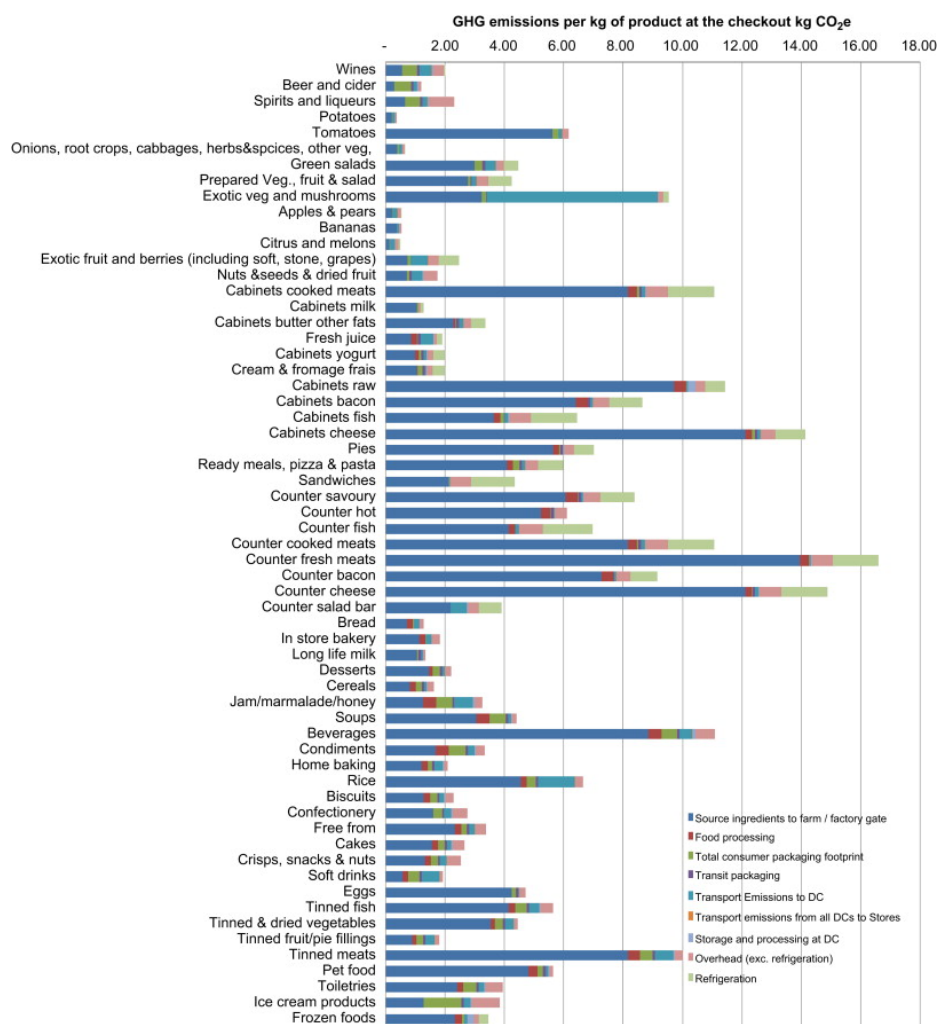
L'achat en circuits de proximité est caractérisé par une distance jugée raisonnable entre le lieu de production et celui de la consommation du produit. L'achat en circuits courts est quant à lui applicable lorsque la vente se fait directement du producteur au consommateur ou alors avec un seul intermédiaire entre les deux (Agence de la transition écologique [ADEME], 2017).

Lorsque l'on pense à l'achat local, aux circuits de proximité et aux circuits courts, on pense également aux différents avantages que cet achat a sur l'environnement. La vente en circuit court et de proximité présuppose la réduction des dépenses énergétiques ainsi que l'émission de GES. Cette présomption circulerait au milieu des consommateurs et serait diffusée à travers les médias également. Entre autres, cette idée fut popularisée à l'aide du concept du kilométrage alimentaire, décrivant la distance parcourue par un aliment de sa conception à sa consommation finale (ADEME, 2017).

Cette présomption est toutefois trop réductrice. Alors que l'achat et les circuits courts d'alimentation peuvent en effet être bénéfiques pour l'environnement, il ne faut pas croire que s'arrêter à l'aspect des déplacements des aliments est suffisant pour bien analyser l'impact de ceux-ci. Toutes les autres parties

du cycle de vie d'un aliment doivent être prises en compte lorsque l'on tente de comprendre les différents impacts qu'ils peuvent avoir sur l'environnement. Contrairement à ce que l'on pourrait tout d'abord penser, le transport n'est pas toujours ce qui sera le plus dommageable.

En 2012, des chercheurs ont publié une étude concernant l'émission de GES par rapport à différents types de régimes alimentaires. Dans le graphique suivant, on peut observer leurs résultats quant aux émissions de différents types d'aliments, mais aussi selon leur étape dans le SA.



**Figure 4.3 Émissions de GES d'après le secteur du SA et le type d'aliment** (tiré de : Berners-Lee, Hoolohan, Cammack et Hewitt, 2012, p.186)

Même si ce tableau a été réalisé selon le scénario de distribution des aliments dans supermarché du nord-ouest de l'Angleterre, une chose saute aux yeux : ce n'est pas le transport, dans presque tous les cas (excluant les légumes et champignons exotiques) qui est le plus grand émetteur de GES. L'étape qui

amènera le plus gros volume de production de GES est celle regroupant les modes et pratiques de production de l'aliment.

Plusieurs analyses de cycle de vie (ACV) ont été effectuées par les chercheurs pour tenter de démontrer le meilleur choix possible entre un aliment acheté local ou importé. Par exemple, une étude effectuée en Angleterre démontra qu'une laitue produite dans une serre pour la consommation locale entraîne plus d'émissions de GES qu'une laitue ayant poussée dans un champ en Espagne et ayant été livrée par camion juste qu'en Angleterre. Cependant, lorsque la saison permettait de faire pousser la laitue en champs en Angleterre, alors c'est celles-ci qui avaient le moins d'impact sur l'émission de GES (Edwards-Jones, 2010).

Dans une autre étude comparant la production en champs et importation du brocoli de l'Espagne ou la production en champs et consommation en Angleterre, on donnait encore raison au produit local et saisonnier au niveau de l'émission de GES. Cela était justifié par le transport nécessaire de l'Espagne à l'Angleterre. Toutefois, lorsque l'on comparait le produit importé versus le produit local gardé congelé pour la consommation à l'année, les chiffres d'émission de GES se rapprochent de beaucoup et peuvent même dépasser ceux de l'importation (Edwards-Jones, 2010).

Ces deux exemples servent à illustrer la complexité derrière la consommation de produits locaux ou importés. Il est vrai que l'importation de certains produits a beaucoup d'incidence sur l'environnement. Au niveau du transport, l'importation de produits par avion est ce qui produira le plus de GES. Toutefois, l'importation par bateau peut causer moins d'émissions que la livraison par camion. Cela est expliqué par le ratio de nourriture déplacé, alors que le bateau peut contenir des tonnes d'aliments, le camion a une certaine capacité qu'il ne peut pas dépasser. Si celui-ci doit effectuer le même trajet des douzaines de fois pour équivaloir le transport par bateau, ce sera alors lui qui sera le plus grand émetteur de GES (Edwards-Jones, 2010). Plus de proximité ne signifie donc pas moins d'émission de GES.

Plusieurs facteurs doivent alors être pris en compte pour qu'un produit local ait réellement un moindre impact environnemental qu'un produit importé. Il y a bien sûr le transport. La distance parcourue est un facteur, mais aussi la quantité d'aliments transportés dans un même voyage et le type de transport utilisé. Le type d'agriculture utilisé est également un facteur. Acheter local n'est pas promesse d'une agriculture responsable et écologique. Le type d'environnement aussi, la production en serre ayant plus d'impact au niveau de la consommation d'énergie et d'émission de GES qu'en champs (Hollange, 2018). La saisonnalité

de l'aliment est cruciale, l'achat local en saison étant souvent l'option la plus optimale. Le type d'emballage et la quantité utilisée doivent aussi être pris en compte. Les déplacements du consommateur pour l'achat de ces aliments sont aussi un facteur. Le niveau de transformation de l'aliment avant d'être vendu est aussi à prendre en compte. Les produits fabriqués au Québec, mais qui ont nécessité de faire importer des produits de partout à travers le monde peuvent avoir de lourds impacts environnementaux.

Lorsque l'on pense à l'achat local, aux circuits courts et de proximité, on s'attarde principalement sur l'émission de GES. Comme nous le savons déjà, le SA a des impacts environnementaux qui dépassent largement la production de GES. Il faut aussi penser aux conditions de production de l'aliment qui peut avoir des conséquences sur la qualité des sols, de l'eau et des écosystèmes. Le Québec et le Canada possèdent un certain nombre de règlements et de normes assurant le consommateur d'une certaine éthique de production. C'est quelque chose qui doit également être pris en compte lors de la consommation de produits importés.

Par ailleurs, la consommation locale peut avoir des effets de renforcement sur la consommation responsable. Si les circuits de production et de distribution sont optimaux, ils peuvent avoir de meilleurs bilans environnementaux que les circuits «longs». L'achat local peut amener une meilleure reconnaissance du producteur et de son produit par le consommateur, amenant une plus-value de l'aliment. Le lien entre le consommateur et le producteur amène des échanges de connaissances qui peuvent susciter le producteur à développer des pratiques plus écoresponsables pour répondre aux demandes de consommateurs de plus en plus conscientisés. Le fait de pouvoir consommer des produits frais peut porter le consommateur à intégrer davantage de produits de saison à son alimentation. Possiblement à développer des pratiques plus durables pour pouvoir en consommer à l'année, comme le cannage. Puis la vente directe permet souvent au producteur de pouvoir écouler ses produits moins esthétiques ou moins frais à moindre prix qui autrement serait gaspillés. Des circuits plus courts permettent souvent de réduire les risques d'abîmer des produits frais lors du transport. Cela permet aussi de pouvoir développer une production nécessitant moins d'emballage ou de les réemployer. De même, le raccourcissement des circuits peut entraîner une moindre dépense d'énergie, le produit frais étant acheminé rapidement au consommateur et nécessitant donc moins d'user de la réfrigération ou de la congélation.

L'achat local, en circuits courts et de proximité a donc un grand potentiel de réduction d'impacts sur l'environnement contrairement au SA actuel. Plusieurs conditions doivent toutefois être respectées pour que celui-ci soit optimal. Celles-ci seront davantage discutées lors de la prochaine section.

#### **4.5 Agriculture biologique**

Les bienfaits de l'agriculture biologique (AB) ont mainte fois été discutés. La composition du sol utilisé est plus saine, les plantes le sont donc également. Celles-ci ont amélioré leur résistance à la sécheresse, le niveau d'érosion des sols a diminué ainsi que la contamination des écosystèmes par les engrais synthétiques, les pesticides, fongicides et herbicides. Ce type d'agriculture nécessite toutefois plus de travail de la part de l'agriculteur et moins de laisser-aller, celui-ci a souvent besoin de plus de main d'œuvre selon la taille de ses cultures ce qui peut entraîner cette différence de prix sur le marché en comparaison avec un produit non biologique (Pullman, Wu, 2012).

Des interrogations ont été faites quant à la capacité de l'agriculture biologique de nourrir une population mondiale de 9 milliards de personnes en 2050. Ces interrogations sont toutefois souvent contestées, l'agriculture biologique ayant souvent démontré son potentiel de production auparavant (Baldwin, 2009). Pour plusieurs auteurs, la nécessité de passer à l'agriculture biologique est justifiée par le danger qu'amène les intrants nécessaires à la production du SA actuel et les extrants créés. Des sols, sources d'eau, et écosystèmes complets contaminés sont par la suite inutilisables pour l'agriculture. En plus des risques impliqués par les différents produits chimiques utilisés dans l'agriculture, plusieurs aliments contiendront des OGM, particulièrement dans le cas des grains ou des céréales (FAO, s. d.c). Différents effets dommageables sur l'environnement leur sont rapportés, allant de la toxicité des cultures transgéniques aux insectes bénéfiques et autres organismes non ciblés, ainsi qu'une menace pour l'équilibre des écosystèmes et des déchets agricoles pouvant contaminer les cours d'eau (Greenpeace, 2008). Opter pour l'agriculture biologique reste une manière de minimiser les risques associés aux OGM et aux pesticides.

L'AB amène plusieurs effets positifs sur l'environnement. Ce type d'agriculture propose une vision à long terme. En effet, on met de l'avant une approche proactive qui vise à créer un équilibre biologique qui permet à l'écosystème de se protéger contre les ravageurs et d'amoindrir le problème de fertilité des sols. Différentes méthodes comme la rotation des cultures, les engrais biologiques ou le labourage superficiel des terres permettent le développement de la faune et de la flore des sols en améliorant sa composition



et sa stabilité. Ces techniques sont aussi efficaces pour contrer les facteurs d'érosion. Le cycle nutritif et énergétique présent dans un sol en santé et riche en faunes et en flores permet au sol de se régénérer majoritairement par lui-même, permettant d'éviter l'ajout à outrance de produits chimiques (FAO, s. d.d).

L'AB permet d'éviter la contamination de l'eau présente dans les zones agricoles par les engrais ou pesticides de synthèses. L'utilisation d'engrais biologique et l'utilisation d'une biodiversité plus riche permettent d'améliorer la structure du sol, facilitant l'infiltration de l'eau dans celui-ci, et évitant les risques de pollution des cours d'eau. L'AB permet même de diminuer la production de carbone dans l'air. En effet, la réduction de l'utilisation de produits agrochimiques nécessitant une grande production de combustibles d'origine fossile ainsi que les différentes méthodes de gestion des sols (labourage minimum des sols, réintégration des résidus de récoltes dans le sol, rotations des terres, etc.) permettent de réduire la production de carbone tout en créant un sol propice à sa rétention (FAO, s. d.d).

L'AB a également des effets positifs sur la biodiversité des sols, mais aussi au niveau de la biodiversité dans les zones d'agriculture. Cela créer un écosystème qui attire toute sorte d'espèces de la faune et de la flore, que ce soit de nouvelles espèces ou des espèces migratoires et des organismes bénéfiques au système biologique, comme des pollinisateurs et des prédateurs aux ravageurs (FAO, s. d.d). Afin d'appuyer ces faits, l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), en France, a produit un rapport en 2016 permettant de quantifier les externalités de l'AB (Sautereau et Benoit, 2016). Ce rapport commandé par le ministère de l'Agriculture a permis de chiffrer les externalités environnementales, sur la santé humaine et sur le bien-être animal ainsi que certains impacts transversaux comme la création d'emplois.

**Tableau 4.1 Comparaison des externalités de l'AB et de l'AC (tiré de : Sautereau et Benoit, 2016, p.107)**

Eléments bibliographiques des différences d'externalités de l'AB / l'AC

	Compo-santes	Types d'externalités	Impacts, services, consommation de ressources	Caractéristiques de l'AB en jeu	Effet
EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES	Transversal	Réglementaire	Dispositifs d'encadrement des pesticides	moins usage pesticides	
		Informations	Références produites pour l'agro-écologie	cahier des charges	
		Créations d'emplois	A l'échelle exploitation	+ main d'œuvre en général	
	Sol	Moindres dégradations des qualités (physiques, chimiques et biologiques) des sols	Dégradation physique	couverture sol +, travail sol -	
			Acidification	importance type sols	
			Salinisation	moins usage pesticides	
			Toxicification	moins usage pesticides.	
				vigilance cuivre	
			Eutrophisation	moindres apports de N et P	
			Dégradation biologique	moins usage pesticides	
		Plus de services écosystémiques	Stockage de carbone	+ de prairies, + légumineuses/ + travail du sol	
			Régulation cycle eau (rétention)	+ de matière organique,	
	Superficie	Ressource	Emprise foncière (si changement d'échelle)	rendements plus faibles	
	Eau	Ressource	Consommation d'eau	moins irrigation	
		Moindres impacts sur la qualité	Pollution par les pesticides	moins usage pesticides	
	Air		Pollution par les nitrates	moins apport de N	
		Impacts sur la qualité	Pollutions particules, ammoniac	?	
		Emissions de GES	Bilan émissions de GES	Plus faible émission GES/ha	
	Energie fossile	Conso pour la production	Bilan consommation d'énergie (ACV)	GES /kg + variable	
		Conso en aval		Plus faible conso énergie/ha	
	Phosphore	Conso ressource	Déchets, emballages, gaspillages	énergie /kg + variable	
	Biodiversité		Moindre consommation	?	
		Moindres externalités négatives	Mortalité faune (oiseaux, poissons...) due aux pesticides	moins pollution pesticides	
			Impacts nitrates sur faune aquatique	moins pollution N	
			OGM : réduction nb variétés cultivées		
SANTÉ HUMAINE	Impacts négatifs des intrants	Plus de services écosystémiques	Service de pollinisation accru	pas ou peu de pesticides	
			Régulation biologique des ravageurs +	pas ou peu de pesticides	
			Toxicité aiguë des pesticides	pas ou peu de pesticides	
		Pas ou peu de pesticides	Toxicité chronique (parkinson, cancers, ...)	Hyp.* 0,5-1% cancers* liés aux pesticides, dt 20% de décès	
			Souffrance des familles/ maladies		
	Nutrition	Engrais azotés	Toxicité des composés azotés NOx, et N <sub>2</sub> O, NH <sub>3</sub> , précurseur de particules	? / place de l'élevage dans les exploitations	
		Médicaments vétérinaires	Développement de l'antibio-résistance	moins usage des antibiotiques	
		Additifs	Risques d'allergies	47 additifs en AB / 300 en AC	
		Qualité sanitaire	Contaminations microbiologiques, mycotoxines, métaux lourds, polluants org.		
		Apports	+ de certains composés bénéfiques	oméga3, anti-oxydants	
BIEN-ETRE ANIMAL	Santé Conditions de vie Gestion douleur	Régime alimentaire	Corrélation avec mode de vie + sain		
		Intégrité de l'animal	- mutilations, et pratiques sous antalgie		
			En plein air : risques accrus de prédation		
			Pâturage : exposition au parasitisme mais l'accès à une flore variée = +/- parasitisme		
		Surfaces accessibles aux animaux	Chargements faibles. Dilution parasitisme + d'espace par animal en bâtiment, accès à l'extérieur	Cahier des charges et ses conséquences	

Effet positif de l'AB

Effet positif de l'AB, mais pas systématique

L'AB peut avoir des effets négatifs

Effet négatif de l'AB

Externalités positives

Moindres Externalités négatives

Consommation de ressources

	Effet positif de l'AB	Effet positif de l'AB, mais pas systématique	L'AB peut avoir des effets négatifs	Effet négatif de l'AB
	Externalités positives	Moindres Externalités négatives	Consommation de ressources	

Ce tableau permet de rapidement en venir à la conclusion que l'AB a majoritairement des effets positifs, et cela sur presque toutes les sphères d'analyses (Sautereau et Benoit, 2016). Pour ce qui est des différences d'externalité négatives et positives entre l'AB et l'agriculture conventionnelle (AC), elles ont été examinées comme ceci ; les sols, l'air et la biodiversité, et la dépensent énergétique et émission de GES. Pour tenter de quantifier les aspects positifs liés aux deux types d'agriculture, le rapport s'est chargé

de donner une valeur monétaire aux différentes sphères naturelles lorsqu'elles sont préservées ou non. Par exemple, selon la valeur monétaire du service de pollinisation ou le coût du traitement des eaux avant la distribution versus la réduction à la source des pollutions agricoles (Sautereau et Benoit 2016). Il est important de mentionner que plusieurs des évaluations de ces externalités sont confrontées à des difficultés méthodologiques, par exemple l'absence d'unité de mesure commune. Toutefois, le tableau illustre bien le fait que l'AB est plus bénéfique lorsque l'on observe les coûts environnementaux.

Un autre rapport effectué par la FAO en 2009 démontre les bénéfices de l'adoption de systèmes d'agricultures durables, comme ceux liés à l'AB. La FAO souligne tout de même la difficulté de prendre en compte tous les aspects nécessaires pour comparer les différents types d'agriculture. Les impacts positifs propres à l'agriculture biologique sont les mêmes que ceux relevés par l'étude de l'ITAB. Une augmentation de la fertilité des sols, une consommation d'énergie plus efficace et moindre (entre 25% à 50% moins que l'AC basé sur l'utilisation d'intrants chimiques). Une séquestration de carbone plus efficace, moins de pollution des eaux, moins d'écoulement provoquant inondations par une meilleure pénétration des sols, une faune et flore des sols plus présents, davantage de biodiversité et finalement moins d'érosion des sols (Nemes, 2009). La protection des sols et des écosystèmes à travers l'agriculture biologique, c'est donc un investissement dans la préservation de notre SA et de son rendement.

## **5. RECOMMANDATIONS**

Cette section suggère différentes recommandations que les deux acteurs analysés pourraient mettre en œuvre afin d'améliorer leurs mécanismes d'influence. Ces recommandations font suite à l'analyse des impacts sur l'industrie et sur l'environnement et sont également tirées de différents documents regroupant des recommandations de groupes d'experts telles que la FAO, la Commission de l'agriculture, des pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles, les chercheurs universitaires, Équiterre, RAD, l'Union des consommateurs du Québec, etc.

### **5.1 Le gouvernement**

Des recommandations seront offertes pour chacun des mécanismes d'influence du gouvernement. Celles-ci suggèrent principalement que l'État soit plus interventionniste et ingénieux dans ses pratiques.

#### **5.1.1 Le guide alimentaire canadien**

- Intégrer des pratiques et conseils écoresponsables au Guide alimentaire dédié aux consommateurs. Le guide pourrait alors se développer comme étant également un outil de référence en alimentation écoresponsable en rassemblant plusieurs informations au même endroit. Cela permettrait d'éviter la confusion quant à toutes les informations différentes et parfois contradictoires circulant sur les pratiques écoresponsables;
- Intégrer les bénéfices d'une consommation de produits provenant d'agriculteurs pratiquant des mesures agroenvironnementales aux autres conseils donnés dans le guide. Entre autres, mettre davantage l'emphasis sur la consommation de produits locaux tout en suggérant d'opter pour ceux biologiques également. Une emphase particulière devrait être mise sur les produits de saison ainsi que les bénéfices de leur consommation;
- Adapter le discours de l'alimentation saine et durable aux classes à faibles revenus ou de milieux culturels diversifiés. Proposer des solutions pour ceux n'ayant pas toujours accès à des produits frais (par exemple, en conseillant l'achat de fruits et légumes congelés);

#### **5.1.2 Les différentes politiques alimentaires et le plan d'action bioalimentaire**

- Mettre en place un projet d'étiquetage des produits génétiquement modifiés demandé par les consommateurs lors de l'élaboration de la politique bioalimentaire (MAPAQ, 2017);

- Élaborer une politique consacrée à la consommation de produits biologiques mettant de l'avant leurs bénéfices, allant en accord avec la politique bioalimentaire visant entre autres l'expansion de l'agriculture biologique québécoise;
- Intégrer les recommandations de la commission sur les pesticides lors de l'élaboration de nouvelles politiques alimentaires et de nouveaux plans d'action (CAPERN, 2020). Entre autres pour :
  - Faire de la réduction des pesticides une priorité;
  - Mettre en place de meilleur service-conseil aux entreprises agricoles pour protéger la santé du public et de nos écosystèmes;
  - Y intégrer une stratégie de sensibilisation et de formation pour les professionnels et pour les agriculteurs;
- Faciliter l'intégration des principes de l'économie circulaire par les différents acteurs du SA. Par exemple, aider au financement de projets similaires à ceux de l'entreprise LOOP, permettant l'échange de services et de biens et la réduction du gaspillage alimentaire;
- Simplifier le dialogue et les partenariats entre les acteurs du SA. Pour faciliter ce dialogue, augmenter l'offre de services de vulgarisation et de consultation pour permettre à chacun d'accéder à de meilleures informations et de se doter de nouvelles compétences. Cela permettra de faciliter la création d'un SA cohérent, soudé et durable;
- Favoriser la mise en place d'initiatives municipales comme des marchés ou jardins communautaires, des dépanneurs santé, etc. Élaborer des politiques publiques amplifiant le pouvoir d'achat des citoyens en situation précaire à l'échelle nationale. Également, offrir davantage de soutien financier aux organismes oeuvrant à la sécurité alimentaire et aux initiatives de SAA et SAD. Les projets citoyens ou communautaires, par exemple comme l'agriculture urbaine ou autres initiatives, doivent aussi être supportés. Privilégier les produits locaux et les circuits courts au cœur de ces projets lorsque possible, pour qu'un lien se crée entre agriculteur et consommateur, particulièrement dans les déserts alimentaires ou les quartiers défavorisés (Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal [CIUSSS], 2018);
- Soutenir les programmes déjà existants comme « Les institutions mangent local » ou « De la ferme à l'école » d'Équiterre (Équiterre, 2020) et encourager la diffusion de ce type de programmes permettant de sensibiliser les jeunes en milieux scolaires aux notions reliées à l'alimentation locale, l'alimentation à base de protéines végétales, le zéro déchet, etc. Ces programmes devraient

toutefois être adaptés pour des jeunes de milieux diversifiés, autant ceux de la ville que de la campagne que ceux de milieux favorisés ou défavorisés;

- Malgré certaines situations de crise sanitaire créant un état d’alerte, le gouvernement devrait être prêt à continuer d’encourager des initiatives comme la Tablée des chefs qui a mis sur place un programme de récupération et de redistribution de surplus alimentaire aux organismes communautaires (La Tablée des Chefs, s. d.) ou tous programmes permettant d’alléger l’impact du SA actuel, et cela en temps et lieu lorsque les crises se résorbent. Il pourrait aussi, au besoin, revoir l’application des protocoles de salubrité alimentaire qui sont parfois un obstacle à l’approvisionnement de services alimentaires en institutions ou encore d’initiatives alimentaires communautaires (Kramer, Ferguson, Reynolds, 2019);
- Intégrer les 20 actions des objectifs de développement durable de la FAO liée à la transformation de l’alimentation et de l’agriculture (FAO, 2018). Surtout :
  - Réduire les pertes, encourager la réutilisation et le recyclage et promouvoir une consommation durable. Par exemple, les gouvernements peuvent user de décisions politiques dans le but de limiter la surproduction, de mettre en place des programmes à l’éducation nutritionnelle des citoyens, permettant l’incorporation de régimes alimentaires sains ayant des impacts environnementaux moindres;
  - Lutter contre les CC et s’y adapter. Entre autres, en sensibilisant davantage, en encourageant l’innovation, en renforçant les capacités d’adaptation face aux CC des agriculteurs;
  - Améliorer le dialogue et la coordination en matière de politiques. Le gouvernement doit user de son pouvoir de mobilisation pour rassembler les parties prenantes clés et faciliter la prise de décision et la tenue de consultations propres à l’investissement public. Aussi, des structures institutionnelles permettant l’échange d’informations ainsi qu’une répartition des responsabilités et des rôles doivent être disponibles. Cela peut se faire entre autres à travers la création de plateformes multiparties;
  - Renforcer les systèmes d’innovation, particulièrement en agroécologies. Pour cela, augmenter les investissements dans la recherche et le développement en agriculture, mettre en place de meilleurs services de vulgarisation et de consultation pour renforcer les capacités d’innovation agricoles dans le but d’améliorer les rendements, mais aussi de réduire la consommation d’eau, perfectionner la combativité aux organismes nuisibles et aux maladies, etc.;

### **5.1.3 Le MAPAQ**

- Faire de la transition biologique une priorité. Lors de l'élaboration des programmes d'aide aux agriculteurs et à la relève, s'assurer que la majorité d'entre eux soutiennent les agriculteurs pratiquant l'agriculture biologique ou souhaitant y adhérer. Offrir des programmes de subventions adéquats et du support pour ceux et celles qui veulent effectuer une transition vers l'agriculture biologique;
- Mettre à jour l'outil SAgE pesticide, outil offert aux agriculteurs et aux utilisateurs de pesticides pour que celui-ci soit à jour notamment en ce qui concerne les derniers résultats de la commission sur les pesticides (CAPERN, 2020);
- Travailler sur un meilleur accompagnement des producteurs et travailleurs agricoles pour les informer sur les risques pour leur santé et la préservation de l'environnement si ceux-ci décident d'user de pesticides;
- Poursuivre le développement de son expertise sur les nouvelles technologies mises en place qui permettent d'amoindrir les risques liés à l'utilisation de pesticides. Soutenir financièrement la recherche et l'élaboration de ces nouvelles pratiques et technologies qui peuvent aider à l'efficacité de la production biologique ;
- Approfondir la question controversée des pesticides au Québec, identifier les intérêts contradictoires et trouver des terrains d'entente comprenant des solutions adaptées à chacun;
- Faciliter l'accès du marché alimentaire aux petits exploitants locaux;

### **5.1.4 Les stratégies et plans d'action sur les changements climatiques et le développement durable**

- Intégrer davantage de mesures quant au secteur de l'agriculture et de l'alimentation dans les stratégies et plans d'action en DD. Prendre compte de l'importance du SA dans l'émission de GES. Faire davantage de place à cette problématique dans l'élaboration des stratégies et plans d'action sur les CC et le DD. Entre autres, lui accorder davantage de recherche, mais aussi éduquer et accompagner davantage tous les acteurs responsables d'émissions de GES tout au long du SA;
- La réduction des émissions de GES du SA est nécessaire pour atteindre des objectifs de durabilité et cela à tous les niveaux, autant provincial que fédéral. Les stratégies et plans d'action sur les CC et DD doivent être réfléchis davantage en termes de cobénéfices et prendre en compte les conséquences environnementales graves que peuvent avoir le SA s'il n'est pas pensé de manière durable;

- Intégrer des solutions novatrices comme l'étiquetage carbone obligatoire des aliments pour tenter de sensibiliser le consommateur tout en responsabilisant les producteurs;

#### **5.1.5 Investissements gouvernementaux en entreprises**

- Toutes les entreprises du secteur agricole faisant une demande de financement auprès du gouvernement devraient remplir certains critères propres à la RSE pour pouvoir être sélectionnées. Particulièrement les programmes de développement, d'innovation et de la relève qui devraient avoir intégré des mesures d'écoresponsabilité au sein de leurs entreprises pour être nommé;
- Au niveau des programmes d'agriculture, les investissements gouvernementaux devraient exiger la mise en œuvre de mesures d'écoconditionnalité de la part de ceux-ci pour qu'ils soient éligibles aux subventions. Par exemple, un agriculteur développant une serre pour offrir des aliments à l'année devrait s'alimenter par l'hydro-électricité, avoir des infrastructures visant le carbone zéro et pratiquer l'agriculture biologique pour être subventionné;

#### **5.1.6 Conseils aux citoyens**

- Créer une source d'informations centralisée. Pourrait être le guide alimentaire canadien, mais pourrait aussi être un nouvel outil d'informations concernant les pratiques écoresponsables liées à l'alimentation. Cet outil doit être basé sur des sources scientifiques fiables et diversifiées et être rédigé dans le but d'être accessible à un groupe de consommateurs diversifiés;
- Intégrer des conseils et des directives suivant les conclusions de la commission sur les pesticides;
- Accorder plus de place à l'alimentation dans les différentes sources de conseils aux citoyens mis en place par le gouvernement. Les conseils devraient être plus exhaustifs et innovants et dans un langage accessible à tous;

### **5.2 Consommateurs**

Des recommandations sont également offertes pour chacun des mécanismes d'influence du consommateur. Elles suggèrent principalement que le consommateur continue de modifier ses habitudes alimentaires et tente d'aller plus loin, entre autres en revendiquant davantage de changement.



### **5.2.1 Végétarisme et véganisme**

- Faire de la protéine végétale la base de son alimentation. Tenter de trouver des substituts végétaux aux aliments de provenance animale. S'intéresser aux bienfaits d'une alimentation végétale autant sur sa santé que sur l'environnement. Essayer de nouvelles recettes, restaurants ou événements privilégiant le végétarisme et le véganisme. Tenter des pratiques comme le «Lundi sans viande», mouvement encourageant à réduire sa consommation de viande au moins une fois par semaine;
- Privilégier les producteurs locaux, biologiques et écoresponsables et limiter sa consommation d'aliments végétariens et véganes ultra-transformés en épicerie. Les garder uniquement pour des occasions particulières et cuisiner le plus souvent possibles;
- S'il y a consommation de protéines animales, se les procurer de producteurs locaux, biologiques et écoresponsables pour réduire au minimum son impact environnemental;

### **5.2.2 Zéro déchet et réemploi alimentaire**

- Apporter ses contenants et sacs réutilisables avec soi lors des courses. Fréquenter les épiceries qui permettent d'utiliser ses propres contenants aux comptoirs ou aller dans les épiceries zéro déchet. Prioriser les visites au marché pour se procurer fruits et légumes de saison et refuser les emballages lorsque possible;
- Revendiquer des changements au sein des commerces alimentaires. Poser des questions, faire savoir son désaccord quant à certaines pratiques et proposer des idées encourageant les commerces à avoir de meilleures pratiques liées au zéro déchet et au réemploi alimentaire;
- Acheter de plus grandes quantités de produits non périssables à la fois pour réduire le nombre d'emballages nécessaire;
- Minimiser le gaspillage alimentaire en prévoyant des épiceries et des repas à la semaine. Prévoir également quels types de repas ou d'aliments pourront être congelés pour être conservés;
- Diversifier ses techniques de conservation de la nourriture, par exemple en intégrant des pratiques comme le cannage;
- Utiliser ses retailles de nourriture dans d'autres recettes (par exemple, croûtons à salade avec vieux pain ou bouillon de légumes avec épluchures et autres);

### **5.2.3 Achat local**

- Manger local lorsque possible;
- Faire attention à la saisonnalité des produits, c'est un point très souvent laissé de côté lorsque l'on parle de manger local. La saisonnalité est autant, sinon plus importante que de manger local. Profiter des aliments lorsqu'ils sont de saison, et tenter d'utiliser de certaines méthodes de conservation pour tenter d'en profiter à l'année;
- Attention aux émissions GES lorsque l'on achète local pour tenter de réduire celles-ci. Faire des achats de proximité et en circuits courts. Éviter les déplacements de grandes distances ou dans plusieurs commerces éloigner les uns des autres. Favoriser les courses à déplacements actifs (vélo, marche) ou en commun lorsque possible. Garder en tête que la livraison de paniers d'aliments locaux possède son propre impact sur les GES, ainsi que les fruits et légumes produits en serre;

### **5.2.4 Agriculture biologique**

- Prioriser les aliments biologiques lorsque possible. Faire affaire avec des fournisseurs locaux (par exemple, NousRire et Biothentique) favorisant l'achat d'aliments en vrac de manière plus abordable et accessible à tous;
- Si l'on possède un jardin ou une serre servant à s'alimenter durant la saison estivale, bannir les pesticides et pratiquer l'agriculture biologique;
- S'informer sur les différents types de certifications et sur les différentes pratiques liées à l'AB, surtout locale. Encourager les producteurs locaux avec lesquels l'on peut développer un lien de confiance quant à leurs pratiques liées à l'AB;
- Demander aux différentes instances gouvernementales davantage de mesures pour mettre de l'avant l'alimentation biologique, la rendre abordable et accessible;

## CONCLUSION

Finalement, l'objectif de cet essai était d'analyser l'influence du gouvernement et des consommateurs sur la transformation de l'industrie alimentaire vers un modèle plus écoresponsable. Dans un premier temps, les mécanismes d'influence de chacun et leurs impacts sur l'industrie ont été présentés. L'auteur a par la suite enchaîné avec un chapitre portant sur les interrelations entre les acteurs, particulièrement au rôle que porte les médias et les OSBL dans ces changements du SA et de quelle manière les acteurs interagissent entre eux. Les impacts environnementaux de ces nouvelles pratiques de SAA et SAD, à savoir le végétarisme et le véganisme, la prévention du gaspillage alimentaire, la réduction de l'emballage alimentaire, l'achat local et l'agriculture biologique ont ensuite été analysés. Majoritairement, ces pratiques liées aux SAA et SAD avaient de moindres impacts sur l'environnement que le SA actuel.

Finalement, suite à cette analyse, l'auteur a pu bâtir des recommandations dirigées vers les deux acteurs, c'est-à-dire le gouvernement et les consommateurs, et cela selon chacun de leurs mécanismes d'influence. Pour ce qui est du gouvernement, ce qui revient souvent est un manque d'audace par rapport aux changements nécessaires au sein du SA actuel. Alors que celui-ci possède un réel pouvoir d'influencer l'industrie alimentaire et de soutenir les consommateurs et les producteurs dans leurs changements de pratiques, il y a un manque d'implication et d'ardeur de la part de cet acteur. Le gouvernement devra s'impliquer davantage dans l'avenir pour faciliter l'accès à une alimentation saine et écoresponsable à tous ses citoyens, pour assurer une plus grande présence de la problématique du SA dans les différentes stratégies et plans d'action sur les CC et DD, pour que les différentes politiques alimentaires dont le plan d'action bioalimentaire soit plus poussées et novatrices, que le MAPAQ s'adapte aux conclusions de la commission sur les pesticides, que les investissements gouvernementaux exigent des entreprises de l'industrie alimentaire des critères de sélection propres à la RSE et à l'écoconditionnalité et que finalement il devienne une source fiable de conseils aux citoyens par rapport à l'alimentation et aux pratiques écoresponsables, dans un vocabulaire et une approche accessible à tous.

Pour ce qui est des consommateurs, l'analyse a permis de démontrer le réel pouvoir de ceux-ci dans le changement. L'industrie alimentaire est réellement à l'écoute des désirs des consommateurs et ceux-ci se doivent donc de continuer à modifier leurs pratiques et à exiger des modifications pour que l'industrie tende de plus en plus vers un SAD. Cela se fait au travers d'une alimentation basée sur les protéines végétales, sur la pratique du zéro déchet et du réemploi alimentaire, sur l'achat local et surtout de saison,

et cela en développant un dialogue avec les producteurs et en priorisant l'achat d'aliments biologiques. Les consommateurs doivent continuer de s'intéresser aux impacts de leur consommation, et de réclamer des changements du côté de l'industrie alimentaire, mais aussi de la manière dont le gouvernement s'implique dans cette problématique. Pour reprendre l'une des conclusions du rapport de l'Union des consommateurs, le consommateur peut comprendre bien davantage le pouvoir de ses choix et réaliser que tout n'est pas possible de sa part et qu'il doit attendre plus de l'État et de l'industrie pour atteindre ses propres objectifs écoresponsables (Union des consommateurs, 2019).

En conclusion, les mécanismes d'influence ont un réel pouvoir de changement. Ils poussent l'industrie à coordonner des pratiques écoresponsables avec ses attentes de profits. Les changements aujourd'hui observés amène le SA vers un SAD qui est en accord avec la problématique environnementale d'aujourd'hui. De nouveaux types de systèmes alimentaires qui permettront d'assurer un futur pour l'alimentation de tous et chacun.

## RÉFÉRENCES

- Agence Canadienne d'inspection des aliments (ACIA). (2017). *Une stratégie sur la santé des végétaux et des animaux pour le Canada*. Repéré à <https://www.inspection.gc.ca/a-propos-de-l-acia/transparence/consultation-et-participation/partenariats-ssva/ebauche-aux-fins-de-consultation/fra/1490390513931/1490390586446?chap=0>
- Agence Canadienne d'inspection des aliments (ACIA). (2019). *Allégations sur les aliments – Terme «local»*. Repéré à <https://www.inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/les-allegations-concernant-l-origine-sur-les-etiquetage/allegations-sur-les-aliments-terme-local-fra/1368135927256/1368136146333>
- Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME). (2017). *Alimentation – Les circuits de proximité*. Repéré à <https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>
- Aleksandrowicz, L., Green, J., Smith, P., Haines, A. (2016). The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review. Repéré à <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0165797>
- Aliment du Québec, (s. d.a). Repéré à <http://www.alimentsduquebec.com/fr/>
- Aliments du Québec, (s. d.b). Manger local, c'est quoi? Repéré à <https://www.alimentsduquebec.com/fr/blogue/achat-local/manger-local-c-est-quoi>
- Association pour le commerce des produits biologiques (COTA). (2014). Repéré à <http://choisissezbiocanada.ca/chiffres>
- Association pour le commerce biologique (COTA). (2017) : *L'état du secteur des produits biologiques : rapport fédéral-provincial-territorial sur le rendement 2017*. Repéré à [https://www.ota.com/sites/default/files/EtatduSectorBiologique\\_2017-VERDEFINITIVE-FR.pdf](https://www.ota.com/sites/default/files/EtatduSectorBiologique_2017-VERDEFINITIVE-FR.pdf)
- Association pour le commerce biologique (COTA). (2018). *Coup d'œil sur le marché bio au Canada*. Repéré à [https://www.canada-organic.ca/sites/default/files/data\\_sheet\\_2018\\_quick\\_facts\\_french.pdf](https://www.canada-organic.ca/sites/default/files/data_sheet_2018_quick_facts_french.pdf)
- Association végétarienne de Montréal (AVM). (2019a). Santé et nutrition. Repéré à <https://vegemontreal.org/sante-et-nutrition/>
- Association végétarienne de Montréal (AVM). (2019b). Éthique animale. Repéré à : <https://vegemontreal.org/ethique-animale/>
- Association végétarienne de Montréal (AVM). (2019c). Environnement. Repéré à <https://vegemontreal.org/environnement/>
- Ayedi M. et Kammoun, M. (2019). L'effet de la conscience écologique et des valeurs environnementales sur l'attitude à l'égard des produits écologiques d'entretien. *Gestion 2000*, 36(4), 87-115. Repéré à <https://www-cairn-info.ezproxy.usherbrooke.ca/revue-gestion-2000-2019-4-page-87.htm#>

- Azpiri, J. (2016, 5 septembre). Salt Spring Island home to Canada's first permanent zero-waste grocery store. *Global News*. Repéré à <https://globalnews.ca/news/2922217/salt-spring-island-home-to-canadas-first-permanent-zero-waste-grocery-store/>
- Baldwin, J. (2009). *Sustainability in the Food Industry* (1<sup>ère</sup> éd.). Oxford, Londres : Wiley-Blackwell.
- Bedford, E. (2019a). *Vegetarianism and veganism in Canada – Statistics and Facts*. Repéré à <https://www.statista.com/topics/3262/vegan-vegetarian-diets-in-canada/>
- Bedford, E. (2019b). *Where Canadians buy organic products 2019*. Repéré à <https://www.statista.com/statistics/750117/locations-to-buy-organic-food-product-in-canada-by-channel/>
- Bendali, N. (2019, 15 avril). Les Québécois pourront apporter leurs contenants réutilisables dans les épiceries. *Radio-Canada*. Repéré à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1164460/contenants-reutilisables-metro-iga>
- Berners-Lee, M., Hoolohan, C., Cammack, H. et Hewitt C.N. (2012). *The relative greenhouse gas impacts of realistic dietary choices*. *Energy Policy*, 43, 184-190. Repéré à <https://www.sciencedirect-com.ezproxy.usherbrooke.ca/science/article/pii/S0301421511010603?via%3Dihub>
- Bérubé, S. (2018, 6 avril). Une première politique alimentaire pour le Québec. *La Presse*. Repéré à <https://www.lapresse.ca/actualites/politique/politique-quebecoise/201804/06/01-5160056-une-premiere-politique-alimentaire-pour-le-quebec.php>
- Beyond Meat. (s. d.). *Canada – We're coming to the meat case!* Repéré à <https://www.beyondmeat.com/whats-new/canada-were-coming-to-the-meat-case/>
- Biothentique. (s. d.). Repéré à <https://www.biothentique.ca/>
- Breduillieard, P. (2013). Publicité verte et greenwashing. *Gestion 2000*, 30(6), 115-131. Repéré à [https://www.cairn.info/revue-gestion-2000-2013-6-page-115.htm\).#](https://www.cairn.info/revue-gestion-2000-2013-6-page-115.htm).#)
- Bureau de la consommation. (s. d.). Repéré à <https://ic.gc.ca/eic/site/oqa-bc.nsf/fra/accueil>
- Burgat, F. (2013). Devenir végétarien. *Sens-dessous*, 12(2), 95-104. Repéré à <https://www.cairn-info.ezproxy.usherbrooke.ca/revue-sens-dessous-2013-2-page-95.htm>
- Cadieux, A. (2011, 24 novembre). Cascades publie l'ACV de ses emballages alimentaires. *Novae*. Repéré à <https://novae.ca/2011/11/cascades-publie-lacv-de-ses-emballages-alimentaires/>
- Cascades. (2012, 21 septembre). *Analyse du cycle de vie (ACV) d'emballages alimentaire – Cascades et CIRAIG* [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=GoD517TRqe0>
- Cascades. (s. d.). Evok. Repéré à <https://food-packaging.cascades.com/evok/>

- Centre de reference en agriculture et en agroalimentaire (CRAAQ). (2017). Survol de l'industrie canadienne des produits biologiques. Repéré à [https://www.agrireseau.net/documents/Document\\_95162.pdf](https://www.agrireseau.net/documents/Document_95162.pdf)
- Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal (CIUSSS). (2018). *Programme de soutien à l'amélioration de l'accès aux fruits et légumes à Montréal 2018-2021*. Repéré à [https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/user\\_upload/Uploads/tx\\_asssmpublications/pdf/publications/978-2-550-80658-5\\_02.pdf](https://santemontreal.qc.ca/fileadmin/user_upload/Uploads/tx_asssmpublications/pdf/publications/978-2-550-80658-5_02.pdf)
- Champions 12.3. (s. d.). *Target 12.3 A Global Challenge*. Repéré à <https://champions123.org/target-12-3/>
- Charlebois, S., Walker, T., McGuinty, E. et Music, J. (2019). *Le plastique à usage unique dans le secteur agroalimentaire : dilemme et solutions* (Étude conduite par Le Laboratoire de recherche en sciences analytiques agroalimentaires de l'Université de Dalhousie). Repéré à <https://cdn.dal.ca/content/dam/dalhousie/pdf/management/News/News%20%26%20Events/Single-Use-Plastics-June-6-2019-FR.pdf>
- Clerc, F. (1994). Louis Malassis Nourrir les hommes. *Économie rurale* (224), 66. Repéré à : [https://www.persee.fr/doc/ecoru\\_00130559\\_1994\\_num\\_224\\_1\\_4698\\_t1\\_0066\\_00003](https://www.persee.fr/doc/ecoru_00130559_1994_num_224_1_4698_t1_0066_00003)
- Collins Dictionary. (s. d.). Definition of «consumerism». Repéré à <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/consumerism>
- Commission de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Énergie et des Ressources Naturelle (CAPERN). (2020). *Examiner les impacts des pesticides sur la santé publique et l'environnement, ainsi que les pratiques de remplacement innovantes disponibles et à venir dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, et ce en reconnaissance de la compétitivité du secteur agroalimentaire québécois*. Repéré à <http://www.assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/commissions/capern/mandats/Mandat-40773/index.html>
- Committee on World Food Security (CFS). (2014). *Food losses and waste in the context of sustainable food systems*. Repéré à <http://www.fao.org/3/a-i3901e.pdf>
- Communications Grenier, (2019, 2 avril). «Exigez de manger local!» avec les Aliments du Québec. *Grenier magazine*. Repéré à <https://www.grenier.qc.ca/nouvelles/18118/exigez-de-manger-local-avec-aliments-du-quebec>
- Conseil Patronal de l'Environnement du Québec (CPEQ). (s. d.). Les 10 commandements de la responsabilité sociale d'entreprise (RSE). Repéré à <https://www.cpeq.org/fr/les-10-commandements-de-la-responsabilite-sociale-dentreprise-rse>
- Conseil du patronat du Québec (CPQ). (2018). *De l'achat et de l'approvisionnement local au Québec : initiatives, politiques et retombées économiques*. Repéré à <https://www.cpq.qc.ca/workspace/uploads/files/achat-et-approvisionnement-local-au-quebec.pdf>

- Corporation de Gestion des marchés publics de Montréal (CGMPM). (2018). À propos des marchés publics de Montréal. Repéré à <https://www.marchespublics-mtl.com/a-propos/>
- Crête, M. (2019, 20 septembre). Le CEROM fait fausse route, dit Louis Robert. *Le Devoir*. Repéré à <https://www.ledevoir.com/politique/quebec/563005/entrevu>
- Daiya Food. (2018). *Delicious plant-based products*. Repéré à <https://www.prnewswire.com/news-releases/daiya-foods-expands-production-capacity-to-support-growing-demand-for-its-delicious-plant-based-products-300609521.html>
- Danone. (2018). *Annual report 2018*. Repéré à [https://www.danone.com/content/dam/danone-corp/danone-com/about-us-impact/publications/en/2019/Danone-RA2018-EN-PDF-e-accessible\\_01.pdf](https://www.danone.com/content/dam/danone-corp/danone-com/about-us-impact/publications/en/2019/Danone-RA2018-EN-PDF-e-accessible_01.pdf)
- De Gerus, E. (2013). *Le phénomène de greenwashing et son impact sur les consommateurs : une étude multiculturelle* (Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Trois-Rivières, Trois-Rivières, Québec, Canada). Repéré à <http://depot-e.uqtr.ca/6920/>
- De Iulio, S., Bardou-Boisnier, S. et Pailliar, I. (2015). Penser les enjeux publics de l'alimentation. *Questions de communication*, 27, 7-19. Repéré à <https://journals.openedition.org/questionsdecommunication/9668>
- Dekhili, S. et Akli Achabou, M. (2013). Pertinence d'une double labellisation biologique-écologique auprès des consommateurs. *Économie rurale*, 336, 41-59. Repéré à <https://journals.openedition.org/economierurale/4002>
- Deverre, C. et Lamine, C. (2010). Les systèmes alimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Économie rurale*, 317, 57-73 Repéré à : <http://journals.openedition.org/economierurale/2676>
- Doherty, T. et Clayton, S. (2011). Psychological Impacts of Global Climate Change. *American Psychologist*, 66(4), 265-276. Repéré à <https://www.apa.org/pubs/journals/releases/amp-66-4-265.pdf>
- Éco Entreprises Québec (EEQ). (s. d.). Le cas Metro – quand le choix du matériau fait toute la différence. Repéré à <https://www.eeq.ca/les-emballages-ecoresponsables/exemples-demballages-ecoresponsables/metro/>
- Edwards-Jones, G. (2010). Does eating local food reduce the environmental impact of food production and enhance consumer health?. *Proc Nutr Soc*. 69(4), 582-591. Repéré à <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20696093/>
- Emploi et développement social Canada (EDSC). (2019). Financement dans le cadre du Programme de financement des objectifs de développement durable : Subventions. Repéré à <https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/services/financement/objectifs-developpement-durable.html>
- Équiterre. (s. d.). Les échelles de l'action contre les changements climatiques. Repéré à <https://www.equiterre.org/sites/fichiers/fiche-09.pdf>



Équiterre. (2005). *Document de référence : Système alimentaire et sécurité alimentaire : comprendre et agir*. Repéré à : <https://equiterre.org/sites/fichiers/systeme-securite-alimentaire.pdf>

Équiterre. (2019). *Rapport annuel 2019*. Repéré à [https://www.equiterre.org/sites/fichiers/rapport\\_annuel\\_2019\\_11mai2020\\_final.pdf](https://www.equiterre.org/sites/fichiers/rapport_annuel_2019_11mai2020_final.pdf)

Environmental Defence Canada. (s. d.). The issues. Repéré à <https://environmentaldefence.ca/>

Extenso. (2015). Consommation responsable : Les logos «bio», comment les reconnaître?. Repéré à <https://www.extenso.org/article/les-logos-bio-comment-les-reconnaitre/>.

Farmer's Markets Ontario. (s. d.). MyPick verified local farmer program. Repéré à <https://www.farmersmarketsontario.com/mypick-new/>

Fondation David Suzuki. (s. d.). Food and climate change. Repéré à <https://davidsuzuki.org/queen-of-green/food-climate-change/>

Gagnon, M. (2018, 8 décembre). LOOP révolutionne l'industrie des jus de fruits. *Le Quotidien*. Repéré à <https://www.lequotidien.com/affaires/loop-revolutionne-lindustrie-des-jus-de-fruits-3a5f620114be2c4e59306eeb99b700fc>

Gaucher, M. (2019). *Utilisation d'outils économiques pour inciter les canadiens à adopter une alimentation plus durable dans le but d'atteindre les cibles de réductions des émissions de gaz à effet de serre* (Essai de maîtrise, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, Québec). Repéré à : [https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/15204/Gaucher\\_Melissande\\_MEnv\\_2019.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/15204/Gaucher_Melissande_MEnv_2019.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

Gravelly, E. (2018). Toronto Takes on Food Waste: Eight Initiatives Closing the Loop. *Foodtank*. Repéré à <https://foodtank.com/news/2018/12/eight-toronto-based-initiatives-fighting-food-waste/>

Hallström, E., Carlsson-Kanyama, A. et Börjesson, P. (2015). Environmental impact of dietary change: A systematic review. *Journal of Cleaner Production*, 91. 1-11. Repéré à [https://portal.research.lu.se/portal/en/publications/environmental-impact-of-dietary-change-a-systematic-review\(0b41c829-9658-4e57-b146-0737929b40b9\)/export.html](https://portal.research.lu.se/portal/en/publications/environmental-impact-of-dietary-change-a-systematic-review(0b41c829-9658-4e57-b146-0737929b40b9)/export.html)

Hollange, B. (2018) *Contribution à l'étude de l'impact environnemental des circuits courts alimentaires* (Mémoire de maîtrise, Université de Liège, Liège, Belgique). Repéré à <https://matheo.uliege.be/bitstream/2268.2/5529/10/Contribution%20%C3%A0%20l%27%C3%A9tude%20de%20l%27impact%20environnemental%20des%20circuits%20courts%20alimentaires.pdf>

Hui, A. (2016, 23 octobre). Why a new national strategy on food can't satisfy all. *The Globe and Mail*. Repéré à <https://www.theglobeandmail.com/news/national/why-a-new-national-strategy-on-food-cant-satisfyall/article32486906/>

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2013). Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : analyse de situation et perspectives d'interventions. Repéré à [https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728\\_AccessGeoCommAlimentQc.pdf](https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1728_AccessGeoCommAlimentQc.pdf)

- Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). (2018). *Le réemploi alimentaire : un levier pour l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées?* Repéré à [https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2443\\_reemploi\\_alimentaire\\_levier\\_accès\\_alimentation\\_populations\\_defavorisees.pdf?fbclid=IwAR0HKpYCpx0m5ruwNFyWSLrQoc-2L3WDVm0GA0M2yk0mgzGnIMcvuDGWGWs](https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2443_reemploi_alimentaire_levier_accès_alimentation_populations_defavorisees.pdf?fbclid=IwAR0HKpYCpx0m5ruwNFyWSLrQoc-2L3WDVm0GA0M2yk0mgzGnIMcvuDGWGWs)
- Innovation, Science and Economic Development Canada (ISED). (s. d.). Protein Industries Supercluster. Repéré à <http://www.ic.gc.ca/eic/site/093.nsf/eng/00012.html>
- Kim, B., Santo, R., Scatterday, A., Fry, J., Synk, C., Cebron, S., Mekonnen, M.,...Nachman, K. (2019). Contry-specific dietary shifts to mitigate climate and water crises. *Global Environmental Change*, 62. Repéré à <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378018306101>
- Kramer, D., Ferguson, R. et Reynolds, J. (2019). *Améliorer l'accessibilité des aliments produits de manière durable au Canada : rapport de recherche du réseau pour une alimentation durable (RAD)*. Repéré à [https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/attached\\_files/rapport\\_de\\_recherche\\_consommation\\_durable\\_pour\\_tous\\_rad\\_mai\\_2019.pdf](https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/attached_files/rapport_de_recherche_consommation_durable_pour_tous_rad_mai_2019.pdf)
- Landry, N., Gifford, R., Milfont, T., Weeks, A. et Arnocky, S. (2017). Learned helplessness moderates the relationship between environmental concern and behavior. *Journal of Environmental Psychology*, 55. Repéré à [https://www.researchgate.net/publication/321690909\\_Learned\\_helplessness\\_moderates\\_the\\_relationship\\_between\\_environmental\\_concern\\_and\\_behavior](https://www.researchgate.net/publication/321690909_Learned_helplessness_moderates_the_relationship_between_environmental_concern_and_behavior)
- Lespagesvertes. (s. d.a) Répertoire d'entreprises écoresponsables. Repéré à : <https://lespagesvertes.ca>
- Lespagesvertes (s. d.b). Boutiques zéro déchet. Repéré à <https://lespagesvertes.ca/entreprises/habitation/produits-en-vrac/page/2/>
- Le Velly, R. (2017). Dynamiques des systèmes alimentaires alternatifs. Systèmes agroalimentaires en transition. Repéré à <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01617633>
- Loi fédérale sur le développement durable*, L.C. 2008, ch. 33.
- LOOP. (s. d.). Repéré à <https://loopmission.com/fr/>
- Lufa. (s. d.). Salle de presse. Repéré à <https://montreal.lufa.com/fr/press>
- Marsch, K. et Bugusu, B. (2007). Food Packaging: Roles, Materials, and Environmental Issues. *Journal of Food Science* 72(3). Repéré à <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1750-3841.2007.00301.x>
- Migliore, A. (2008). *Le consommateur face à une nouvelle donne : L'alimentation durable* (Thèse de doctorat). Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, Montpellier, France. Repéré à [https://www.iamm.ciheam.org/ress\\_doc/opac\\_css/doc\\_num.php?explnum\\_id=3489](https://www.iamm.ciheam.org/ress_doc/opac_css/doc_num.php?explnum_id=3489)

Ministère de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). (2017). *Survol de l'industrie Canadienne des produits biologiques*. Repéré à [https://www.agrireseau.net/documents/Document\\_95162.pdf](https://www.agrireseau.net/documents/Document_95162.pdf)

Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, (AAC). (s. d.). *Politique alimentaire pour le Canada. Tout le monde à table*. Repéré à <https://www.canada.ca/content/dam/aafc-aac/documents/20190627-fr.pdf>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (s. d.a). *L'organisation et ses engagements*. Repéré à <https://www.quebec.ca/gouv/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/mission-et-mandats/>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), (s. d.b). Programmes. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/md/programmesliste/agroenvironnement/Pages/Prime-Vert.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2015). *Stratégie de croissance du secteur biologique : programme d'appui pour la conversion à l'agriculture biologique 2015-2022*. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/ProgrammeAppuiConverProgrammeAppui.pdf>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2018). *Plan d'action de développement durable 2015-2020*. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PlanactionDevdurable.pdf>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2019). *Agroenvironnement : pratiquer l'agriculture dans le respect de l'environnement*. Repéré à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/Agroenvironnement/Pages/Agroenvironnement.aspx>

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). (2020). *Plan d'action 2018-2013 pour la réussite de la politique bioalimentaire*. Repéré à [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO\\_politiquebioalimentaire-planaction\\_MAPAQ.pdf?1583250620](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire-planaction_MAPAQ.pdf?1583250620)

Ministère de l'Environnement et Changement climatique Canada [ECCC]. (2016). *Réaliser un avenir durable : Stratégie fédérale de développement durable pour le Canada 2016-2019*. Repéré à [http://2016-2019.fsds-sfdd.ca/downloads/SFDD\\_2016-2019\\_final.pdf](http://2016-2019.fsds-sfdd.ca/downloads/SFDD_2016-2019_final.pdf)

Ministère de l'environnement et changements climatiques Canada (ECCC). (2018). *Réaliser un avenir durable : Rapport d'étape 2018 sur la Stratégie fédérale de développement durable de 2016 à 2019*. Repéré à [http://publications.gc.ca/collections/collection\\_2018/eccc/En4-136-2019-fra.pdf](http://publications.gc.ca/collections/collection_2018/eccc/En4-136-2019-fra.pdf)

Ministère de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2012). *Le Québec en action vert 2020 : plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques phase 1*. Repéré à [http://www.environnement.gouv.qc.ca/changements/plan\\_action/pacc2020.pdf](http://www.environnement.gouv.qc.ca/changements/plan_action/pacc2020.pdf)

Ministère de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2015). *Campagne faisons-le pour eux*. Repéré à <https://www.faisonslepoureux.gouv.qc.ca/fr/comment-agir>

Ministère de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2018a). *Plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques : bilan mi-parcours 2017-2018 basé sur l'inventaire québécois des émissions de gaz à effet de serre en 2015 et leur évolution depuis 1990*. Repéré à <http://www.environnement.gouv.qc.ca/changementsclimatiques/bilan/bilanPACC-mi-parcours.pdf>

Ministère de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2018b). *Plan d'action de développement durable 2015-2020*. Repéré à <https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/environnement/publications-adm/plans-action/plan-developpement-durable2015-2020.pdf?1545152493>

National Zero Waste Council. (2016). *Reducing food waste and cutting Canada's carbon emissions: Policies for reaping the environmental, economic and social benefits*. Repéré à : <http://www.nzwc.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NZWCSUBMISSIONONPAN-CanadianFrameworkForCombatingClimateChange.pdf>

Nemes, N. (2009). *Comparative analysis of organic and non-organic farming systems: A critical assessment of farm profitability*. Repéré à <http://www.fao.org/3/a-ak355e.pdf>

Nestlé. (s. d.a). *Reducing food loss and waste*. Repéré à <https://www.nestle.com/csv/impact/environment/waste-and-recovery>

Nestlé. (s. d.b). *Working towards a waste-free future*. Repéré à <https://www.nestle.com/csv/global-initiatives/zero-environmental-impact/packaging-plastic-pollution>

NousRire. (s. d.). *À propos de NousRire*. Repéré à <https://nousrire.com/a-propos-2/>

Office québécois de la langue française. (2010). *Fiche terminologique écoblanchiment*. Repéré à [http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id\\_Fiche=8365406](http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8365406)

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (s. d.a). *Systèmes alimentaires*. Repéré à <http://www.fao.org/food-systems/fr/>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (s. d.b). *Empreintes du gaspillage alimentaire*. Repéré à <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (s. d.c). *Les OGM et l'environnement*. Repéré à [http://www.fao.org/3/X9602f/x9602f07.htm#P0\\_0](http://www.fao.org/3/X9602f/x9602f07.htm#P0_0)

- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (s. d.). Questions fréquemment posées sur l'agriculture biologique. Repéré à <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq6/fr/>
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2009). Changements dans le secteur de l'élevage. Repéré à <http://www.fao.org/3/i0680f/i0680f02.pdf>
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2016). Plates, pyramids, planet : Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines : a state of play assessment. Repéré à <http://www.fao.org/3/i5640e/I5640E.pdf>
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2018). Transformer l'alimentation et l'agriculture pour réaliser les ODD : 20 actions interconnectées pour orienter les décideurs. Repéré à <http://www.fao.org/3/i9900fr/i9900fr.pdf>
- People for the Ethical Treatment of Animals (PETA). (2019) : Meat and dairy «products» ? Who needs them when you have these delicious vegan replacements. Repéré à [https://www.peta.org/living/food/meat-dairy-products-delicious-vegan-replacements/?utm\\_source=PETA::Google&utm\\_medium=Ad&utm\\_campaign=0618::veg::PETA::Google::grant:::searchad&gclid=Cj0KCQiAsbrxBRDpARIsAAnnz\\_Mu1JUgo3LVcoGSWTKo5DekY5Nsyl5mPJ6Vrczs-g7zwuKdXW3WD7oaAnL6EALw\\_wcB](https://www.peta.org/living/food/meat-dairy-products-delicious-vegan-replacements/?utm_source=PETA::Google&utm_medium=Ad&utm_campaign=0618::veg::PETA::Google::grant:::searchad&gclid=Cj0KCQiAsbrxBRDpARIsAAnnz_Mu1JUgo3LVcoGSWTKo5DekY5Nsyl5mPJ6Vrczs-g7zwuKdXW3WD7oaAnL6EALw_wcB)
- Poore, J. et Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science* 360(6392), 987-992. Repéré à <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>
- Pratt, L. (2017, 5 juillet). It's all in the label. *Canadian Grocer*. Repéré à <http://www.canadiangrocer.com/categories/dairy-deli-bakery/its-all-in-the-label-73969>
- Pullman, M. et Wu, Z. (2012). *Food Supply Chain Management: Economic, Social and Environmental Perspectives*. Abingdon-on-Thames, Angleterre, UK : Routledge.
- Québec Bio. (2020a). Les bienfaits. Repéré à <https://lequebecbio.com/bienfaits-du-bio/>
- Québec Bio. (2020b). Foire aux questions. Repéré à <https://quebecbio.com/faq>
- Rachelle-Béry. (2017). Nous sommes Rachelle. Repéré à <https://www.rachellebery.ca/category/nous-sommes-rachelle>
- RECYC-QUÉBEC. (s. d.). Gaspillage alimentaire. Repéré à <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>
- Réseau pour une alimentation durable (RAD). (2011). Pour une politique alimentaire populaire est lancé! Repéré à <https://foodsecurecanada.org/fr/ressources-et-nouvelles/blogues-et-discussionspour-une-politique-alimentaire-populaire-est-lance>

- Ressources naturelles Canada. (s. d.). Responsabilité sociale des entreprises. Repéré à <https://www.rncan.gc.ca/mines-materiaux/mines/developpement-durable-des-ressources-minerales/responsabilite-sociale-des-entreprises/18694>
- Ritchie, H. et Roser, M. (2020). Environmental impacts of food production. *Our World In Data*. Repéré à <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food#citation>
- Rocketreach, (s. d.). Earth's Own Food Compagny information. Repéré à [https://rocketreach.co/earths-own-food-company-inc-profile\\_b5da0eadf42e565f](https://rocketreach.co/earths-own-food-company-inc-profile_b5da0eadf42e565f)
- Rombach, M. et Bitsch, V. (2015). Food movement in Germany: Slow food, food sharing, and dumpster diving. Dans P. Goldsmith (dir.), *International Food and Agribusiness Management Review* 13(3), 1-19. Repéré à <https://www.ifama.org/resources/Documents/v18i3/v18i3.pdf>
- Santé Canada (SC). (s. d.). Rôle du gouvernement et de l'industrie concernant la salubrité des aliments. Repéré à <https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/role-gouvernement-et-industrie-concernant-salubrite-aliments.html>
- Santé Canada (SC). (2014). À propos de Santé Canada. Repéré à <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/organisation/a-propos-sante-canada.html>
- Santé Canada (SC). (2015). *Examen des données probantes à la base des recommandations alimentaires : Résumé des résultats et impact sur le Guide alimentaire canadien*. Repéré à <https://www.canada.ca/content/dam/canada/health-canada/migration/publications/eating-nutrition/dietary-guidance-summary-resume-recommandations-alimentaires/alt/pub-fra.pdf>
- Santé Canada (SC). (2018). *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques*. Repéré à <https://guide-alimentaire.canada.ca/static/assets/pdf/CDG-FR-2018.pdf>
- Santé Canada (SC). (2019a). *History of Canada's food guides from 1942 to 2007*. Repéré à <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/documents/services/food-nutrition/canada-food-guide/resources/evidence/food-nutrients-health-interim-evidence-update-2018/26-18-2165-History%20of%20CFG-EN-06.pdf>
- Santé Canada (SC). (2019b). *Le nouveau Guide alimentaire*. Repéré à <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/documents/services/canada-food-guide/resources/stakeholder-toolkit/canada-food-guide-presentation-fra.pdf>
- Sautereau, N. et Benoit, M. (2016). *Quantifier et chiffrer économiquement les externalités de l'agriculture biologique ? Étude ITAB «Externalité de l'AB»*. Repéré à <http://itab.asso.fr/downloads/amenites/amenites-ab-rapport-nov2016.pdf>
- Second Life. (s. d.). Repéré à <https://second-life.ca>
- Sobeys. (s. d.). Rachelle-Béry. Repéré à <https://corporate.sobeys.com/fr/?banners=rachelle-bery-2>

Springmann, M., Godfray, C., Rayner, M. et Scarborough, P. (2016). Analysis and valuation of the health and climate change cobenefits of dietary change. *PNAS* 113(15). Repéré à <https://www.pnas.org/content/pnas/113/15/4146.full.pdf>

Statistique Canada. (2019). *Enquête sur la population active*, adapté par l'Institut de la statistique du Québec (ISQ). Repéré à [https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/travail-remuneration/heures-horaire/hebdomadaires/heure\\_categorie\\_emploi.html#tri\\_regn=50040](https://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/travail-remuneration/heures-horaire/hebdomadaires/heure_categorie_emploi.html#tri_regn=50040)

Statistique Canada. (2020). Semaine normale de travail des employés à salaire fixe, selon l'industrie, données annuelles. Repéré à <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1410021201>

Tablée des Chefs. (s. d.). Récupération alimentaire. Repéré à <https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/recuperation-alimentaire/>

Tétreault, M-J. (2014). *Manger Local à Québec : pratiques d'approvisionnement alimentaire et forme urbaine dans la Communauté métropolitaine de Québec* (Essai de maîtrise), Université de Laval, Québec, Québec. Repéré à [https://www.mangerlocalquebec.info/sites/mangerlocalquebec.info/files/tetreault\\_marie-joelle\\_essaidumangerlocal.pdf](https://www.mangerlocalquebec.info/sites/mangerlocalquebec.info/files/tetreault_marie-joelle_essaidumangerlocal.pdf)

The BC Farmer's Market Trail. (s. d.). Welcome to the BC Farmer's Market Trail! Repéré à <https://bcfarmersmarkettrail.com>

Thorpe, C. (2019, 31 janvier). Le nouveau Guide alimentaire Canadien : bon pour la santé et pour l'environnement. *Actualité Équiterre*. Repéré à <https://www.equiterre.org/actualite/le-nouveau-guide-alimentaire-canadien-bon-pour-la-sante-et-pour-lenvironnement>

Trefis. (s. d.) Beyond Meat Revenues: How Does Beyond Meat Make Money? Repéré à <https://dashboards.trefis.com/no-login-required/sRERWX7e/Beyond-Meat-Revenues-How-Does-Beyond-Meat-Make-Money-?from=forbes>

Union des consommateurs. (2019). Changements climatiques : le rôle des consommateurs. Repéré à <https://uniondesconsommateurs.ca/wp-content/uploads/2019/11/811430-Changements-climatiques-rev.pdf>

Université de Dalhousie et Université de Guelph. (2019). *Guide alimentaire canadien : étude sur l'abordabilité, la connaissance et la compréhension du Guide par les consommateurs canadiens et sur les obstacles empêchant son adoption (résultats préliminaires)*. Repéré à <https://cdn.dal.ca/content/dam/dalhousie/pdf/management/News/Canada%20Food%20Guide%20March%2014%20FR.pdf>

Université de Dalhousie et Université de Guelph. (2020). *Canada's Food Price Report 10th Edition 2020*. Repéré à <https://www.foodincanada.com/wp-content/uploads/2019/12/Canada-Food-Price-Report-Eng-2020.pdf>

Union des producteurs agricoles (UPA). (2019). *Répertoire des programmes d'aides accessibles à la relève agricole*. Repéré à <https://www.upa.qc.ca/wp-content/uploads/2019/07/R%C3%A9pertoire-programmes-aide-rel%C3%A8ve-25-juin-2019.pdf>

Vancouver Farmers Markets. (s. d.a). About Us. Repéré à <https://eatlocal.org/about-us/>

Vancouver Farmers Markets. (s. d.b). Fresh to families. Repéré à <https://eatlocal.org/support-us/fresh-to-families/>

Vatsyayana, M. (2019, 10 juin). À un symposium à Rome, la FAO appelle à transformer nos systèmes alimentaires. *ONU Info*. Repéré à <https://news.un.org/fr/story/2019/06/1045171>

Zins Beaudesne et associés. (2008). Emballage alimentaire : enjeux et opportunités. Repéré à [https://www.agrireseau.net/Transformation-Alimentaire/documents/CTAC\\_emballage\\_alimentaire.pdf](https://www.agrireseau.net/Transformation-Alimentaire/documents/CTAC_emballage_alimentaire.pdf)